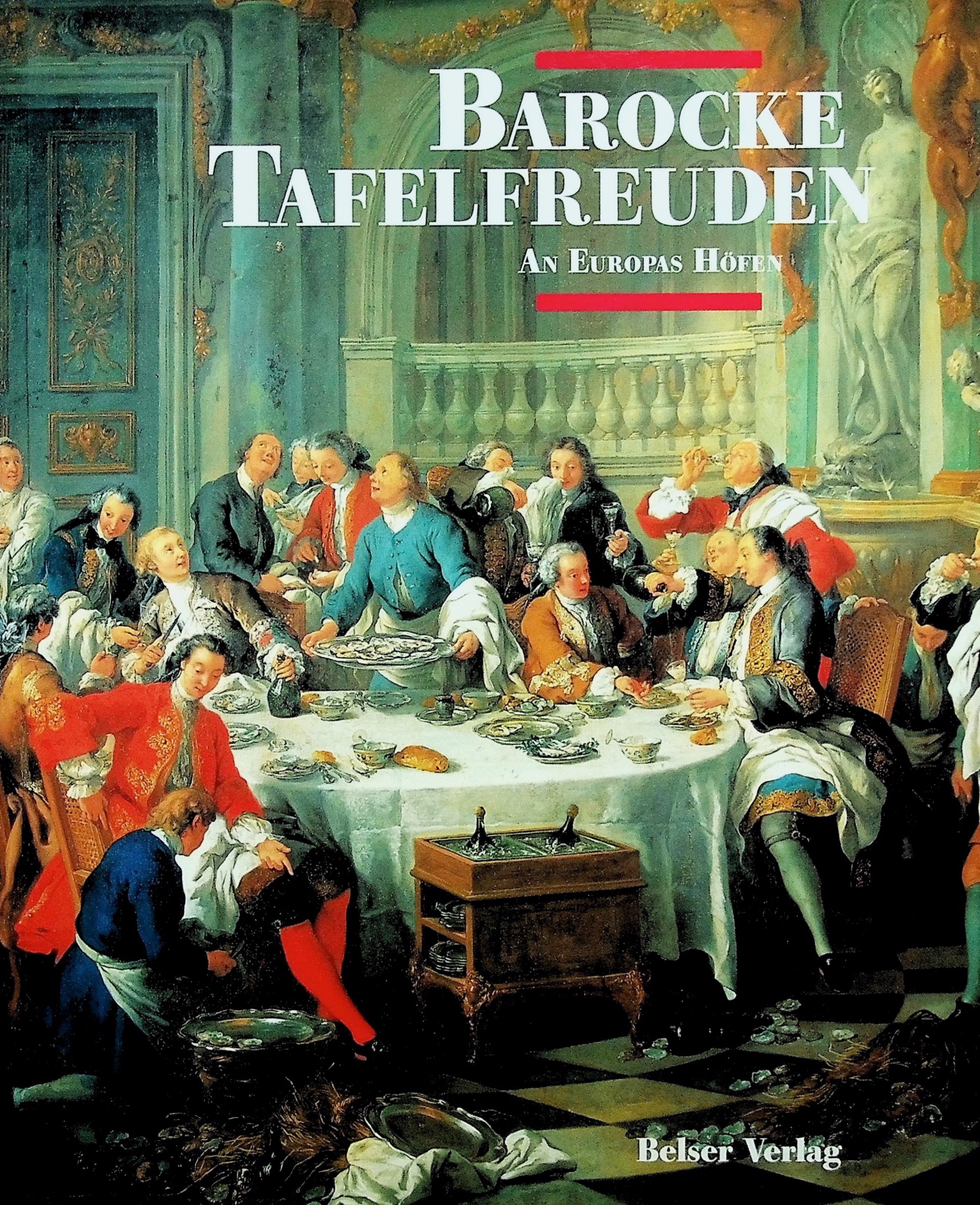


Barocke Tafelfreuden

An Europas Höfen

Belser Verlag

Essen und Trinken sind die wichtigsten Grundbedürfnisse des Menschen. Im Verlauf seiner Entwicklung und mit zunehmender Zivilisation änderten sich die Eßgewohnheiten. Aus der einfachen Nahrungsaufnahme wurden gemeinsame Mahlzeiten, dann Tafeleien des Adels und im Zeitalter des Barock raffinierte Rituale, die – zumindest auf den Tischen der Reichen – von kaum vorstellbarer Verschwendung geprägt und oft von zügelloser Prasserei begleitet waren.
B. Michael Andressen läßt die ganze Pracht der Tafelkultur von Renaissance und Barock aufleben. Er wirft einen Blick auf die Tischzeremonien, vergleicht die Küchen von Deutschland, Italien und Frankreich und zeigt den Einfluß der königlichen Gewohnheiten und Vorlieben auf den Adel und das Bürgertum. Er berichtet von neuen Errungenschaften bei Tisch – wie etwa der Einführung der bislang verschmähten Gabel –, von neuen Speisen und Rezepten. Und er läßt Zeitgenossen zu Wort kommen, die ein funkelndes Licht auf kulinarische Inszenierungen und gesellige Tafelrunden werfen, in denen grenzenlose Sinnenfreude zum Ausdruck kommt.
Er beschreibt die Entwicklung der Mahlzeiten und geht dabei den Wurzeln unserer eigenen Tischkultur nach. Er zeigt, wie es kommt, daß auch heute noch kostbares Porzellan, feines Silber und edle Gläser eine festliche Tafel ausmachen und daß letztendlich alles, was bei größeren Anlässen von Gastgebern und Gästen zelebriert wird, auf höfische Bräuche zurückgeht.
Der Band präsentiert in opulenten Farben ein Kapitel der Kulturgeschichte, das duch Pracht, Prunk und Lebenslust legendär geworden ist: Die Tafelfreuden, die Tischkultur und die Kochkünste des Barock. Und er bietet mit seinen zahlreichen farbigen Illustrationen dem Leser einen wahren Augenschmaus.
Die 50 abgedruckten Rezepte aus alten Kochbüchern machen überdies Appetit, es selbst einmal zu versuchen.

Barocke Tafelfreuden

B. Michael Andressen

Barocke Tafelfreuden

An Europas Höfen

Belser Verlag
Stuttgart
Zürich

Meiner Mutter

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme
Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen / B. Michael Andressen. –
Stuttgart ; Zürich : Belser, 1996
ISBN 3-7630-2319-4
NE: Andressen, Bernd Michael

© 1996 by Belser AG für Verlagsgeschäfte & Co. KG, Stuttgart und Zürich.
Alle Rechte vorbehalten.

Redaktion: Gernot Giertz
Layout und Herstellung: Ulrich Dotzauer und Claudia Güner
Satz: Steffen Hahn GmbH, Kornwestheim
Reproduktion: Eurolitho, Tarzo
Druck: EBS, Verona
Printed in Italy
ISBN 3-7630-2319-4

Inhalt

Vorwort 6

Höfische Tafelkultur in Europa 9
Vorgeschichte 9 – Vielfalt im Zeremoniell 13 – Orte der Handlung 16 – Tisch und Tafel 17 – Die Entwicklung der Gabel 18 – Speisesäle am Beispiel Münchens 23

Olla podrida – die Geschichte eines Gerichts 29
Ursprung in Spanien 29 – Der Weg nach oben 31 – Die Suppe des Hofes 34 – Am Ende klare Brühe 36

Inszenierungen 39
Staatsessen: Das Nürnberger Friedensmahl von 1649 39 – Theatrum tavolae 42 – Von den Schauessen 44 – Von den Schaugerichten 45 – Service à la française 47 – Die Tafel als Garten 50

Könige am Herd: Die Köche 55
La Varenne 55 – De Bonnefons 57 – Le Sieur Roland 58 – Dilettanten von Rang 60

Ludwig XIV. – das Vorbild Europas 63
Hierarchie des Servierens 63 – Speisen als Ritual 66 – Glanzvolle Feste 69 – Königliche Menüs 74 – Die Folgen 77 – Der König als Vorbild 79

Tafeln in Europa 85
Rom 85 – Sachsen 87 – Berlin 88 – Frankfurt 88 – München 90 – London 93

Gegensätze 95
Das frivole Souper 95 – Augustin Parmentier 96

Von der englischen und russischen Art des Servierens 103
Service à l'anglaise 103 – Service à la russe 110 – Der neue Tafelschmuck: Surtout 111

Vom Adel zur Bourgeoisie 117
Die Wirte 119 – Brillat-Savarin 122 – Carême 123 – Restaurants – die tödliche Kochkunst? 125

Tradition und Ausnahme 127
Ausklang 129

Anhang 130
Anmerkungen 130 – Glossar 131 – Register der Rezepte 132 – Literatur 134 – Bildnachweis 135

Vorwort

„Das Vergnügen der Tafel gehört jedem Alter, allen Ständen, allen Ländern und allen Tagen an; es verträgt sich mit allen anderen Vergnügungen und bleibt bis ans Ende, um uns über den Verlust der übrigen zu trösten."

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), Verfasser der 1826 erstmals veröffentlichten „Physiologie des Geschmacks" hat mit diesem Lehrbuch der Gastronomie und der Tafelfreuden einen Klassiker geschaffen, dem obiges Zitat entnommen ist. Zwar war das Vergnügen nicht ganz so allgemein wie er es darstellt, doch haben wir es Brillat-Savarin und den nachfolgend genannten Zeitgenossen zu verdanken, daß wir heute so viele Zeugnisse der Eßgewohnheiten und Tafelfreuden vergangener Jahrhunderte haben.

Um ein wirklich eindrückliches Bild dieser „Vergnügen der Tafel" zeichnen zu können, habe ich auf verschiedene authentische Schilderungen zurückgegriffen.

Eine ganz besonders reizvolle Beobachterin war Liselotte von der Pfalz (1652–1722), die Ehefrau des Herzogs von Orleans und damit Schwägerin Ludwigs XIV. Ihre zahlreichen Briefe an ihre Familie und Freunde in Deutschland sind einzigartige Dokumente über das tägliche Leben am Hof von Versailles: „Ich were erstickt, wenn ich dieses nicht gesagt hätte." Glücklicherweise haben viele Zeitgenossen, von denen Sie folgende vor der Lektüre dieses Buches kennenlernen sollten, so gedacht:

Bernhard von Rohr, Hochfürstlicher Sächsischer-Merseburgischer Land- Cammer-Rath und Dom-Herr der bischöfflichen Stiffts-Kirche zu Merseburg. Seine „Einleitung in die Ceremonial-Wissenschaft der großen Herren" ist 1733 in Berlin veröffentlicht worden.

François Pierre de la Varenne, seines Zeichens Küchenchef des Marquis d'Uxelles, verfaßte ein Meisterwerk der Kochkunst: „Le Cuisinier françois", 1651.

Ernst von Malortie (1804–1887), Hofmarschall am Hannoverschen Hof erhielt 1846 von der Göttinger Universität die Doktorwürde für sein umfangreiches Wissen um die Etikette. In seinem Buch „Der Hofmarschall. Handbuch zur Einrichtung und Führung eines Hofhalts", 1842 erschienen, beschreibt er minutiös die ganze Skala der Hofpflichten, u.a. auch die des Zeremoniells bei der Tafel.

Baron Friedrich Christian Eugen von Vaerst (1792–1855). Der ehemalige Hauptmann widmete sich nach seinem Abschied der Literatur, unternahm zahlreiche Reisen und beschäftigte sich mit der Kochkunst. Seine 1851 in zwei Bänden erschienene „Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel" gilt heute als das wohl geistreichste und intelligenteste Werk deutscher Sprache zur Eßkultur. Geprägt sind seine Ausführungen von seinem unbestechlichen Blick für das Charakteristische.

Karl Friedrich von Rumohr (1785–1843) veröffentlichte 1822 den „Geist der Kochkunst", noch heute ein echter Klassiker der Gastrosophie. Sein Anliegen war es, beim Kochen den natürlichen Geschmack der Zutaten zur Entfaltung zu bringen und ihn nicht durch Saucen, ausgefallene Zusammensetzungen oder zu langes Garen verlieren zu lassen.

Louis Herzog von Saint-Simon, Zeitgenosse und Chronist am Hofe Ludwig XIV., der in acht Bänden „Mémoires“ anschaulich über seine Beobachtungen berichtet.

Dr. Gustav Blumröder, alias Antonius Anthus, dessen „Vorlesungen über die Eßkunst“ 1838 für Furore sorgten und noch immer überaus lesenswert sind.

Sie alle kommen in den folgenden Kapiteln immer wieder zu Wort. Um den Lesefluß nicht durch eine Fülle von Fußnoten zu unterbrechen – wir haben nur die wirklich unerläßlichen in den Text eingefügt –, haben wir darauf verzichtet, alle Fundstellen der vielen Zitate anzugeben. Diese sind in den vielfach aufgelegten Ausgaben und Übersetzungen dieser zu Standardwerken gewordenen Bücher leicht zu finden und nachzulesen.

Auch unter den Lebenden habe ich Fachleute gefunden, die mir mit vielen guten Informationen und Erläuterungen hilfreich zur Seite gestanden haben. Mein ganz besonderer Dank gilt dabei Dr. Hans Ottomeyer, Kassel, Dr. Alfred Ziffer, München, und Dr. Gernot Giertz, Stuttgart.

München, im Februar 1996 *B. Michael Andressen*

Höfische Tafelkultur in Europa

Essen ist das wichtigste Grundbedürfnis des Menschen. Entsprechend unserer Entwicklung veränderten sich die Rituale von der Nahrungsaufnahme im Familien- oder Stammesverband bis hin zu Speisesitten, die sich im Laufe der Jahrhunderte verfeinerten, teilweise verfielen, um schließlich erneut aufzublühen und die unterschiedlichsten regionalen Kulturformen auf verschiedenen Standesebenen zu prägen.

Julius Bernhard von Rohr, ‚Hochfürstlicher Sächsischer-Merseburgischer Land-Cammer-Rath und Dom-Herr der bischöfflichen Stiffts-Kirche zu Merseburg' schreibt in seiner 1733 erschienenen ‚Ceremonialwissenschaft der großen Herren' dazu: „... Die Speise-Ordnungen sind hoechst different, und können unmöglich in allgemeine Regeln und Classen gebracht werden. Anders sind sie nach dem Unterschied der Jahres-Zeiten bey den Roemisch-Catholischen, anders bey den Evangelischen, anders bey den teutschen Puissancen, anders bey den andern Europaeischen."[1]

Eines haben jedoch alle Speise-Ordnungen gemein, sie sind stark mit dem Sehen verbunden: „Augenschmaus und Gaumenfreuden bleiben stets miteinander verwoben. Der Anblick einer köstlichen Tafel steigert den Appetit, geformte Speisen und Garnituren nehmen vorweg, was das Essen beinhaltet und verraten die Ingredienzien. Essen wird den Augen demonstriert. Die Eßkultur füllt, vom Teller ausgehend, optisch den ganzen Tisch und überzieht schließlich auch den Raum mit ihren Dekorationselementen."[2]

Doch egal, ob es sich um die prunkvollen Bankette der Renaissance, die barocken Schwelgereien oder die legendären Freßorgien unter Ludwig XV. handelte, das Tafeln nahm immer geradezu theatralische Formen an. Inszenierungen der Sinnes- und der Gaumenfreuden, die, je länger sie sich ausdehnten, immer differenziertere Formen annahmen.

Der folgende Abriß soll einen kurzen Überblick über die Entwicklung der Tafelkultur bis zum Beginn des Hochmittelalters geben.

Vorgeschichte

Große Ausgrabungsfunde wie der Hildesheimer Silberschatz, der aus kompletten Sätzen von silbernen Tellern, Schüsseln und Kannen besteht, belegen, daß die Römer auch in ihren entlegensten und aus ihrer Sicht barbarischen Provinzen luxuriöse Tafelsitten pflegten und sich entsprechend ausstatteten. Doch mit dem Untergang des römischen Reiches ging auch dessen Tischkultur verloren. Nur den knappen Berichten der Historiker und detaillierten Radierungen der Satiriker ist es zu verdanken, daß wir uns noch heute ein Bild der damaligen Verhältnisse machen können.

Die adligen Höfe des frühen Mittelalters, die die logischen Erben eines derartigen Lebensstils gewesen wären, verfügten aus vielerlei Gründen weder über das nötige Kapital, um reichhaltiges Tafelgerät erwerben, noch waren sie seßhaft genug, um komplizierte Eßgewohnheiten zu entwickeln.

Hendrik van Balen und Jan Bruegel d. Ä. (1616) „Der Winter" (Ausschnitt).
Eine fürstliche Tafel mit allen Annehmlichkeiten und Neuerungen, welche damals aufkamen, so die einheitlichen Silberteller, der Gebrauch der Gabel und die auf eine Tazza gesetzten Zitronenfrüchte. Die Dame sitzt mit dem Rücken zum Kamin und wird von der Hofgesellschaft unterhalten.
München, Bayerische Staatsgemäldesammlungen

Aus der Werkstatt von Apollonio di Giovanni (1415–1465) „Didos Bankett".
Festliches Mahl im Hof eines Palastes. Während die ranghohen Gastgeber unter einem Baldachin auf einer erhöhten Terasse sitzen, sind darunter zwei Tische für die Ehrengäste aufgestellt. Rechts eine Kredenz zur Präsentation von Schaugefäßen, davor ein Weinkühler auf einem Ständer.
Hannover, Kestner Museum

Mit Beginn des Mittelalters hatte eine neue Entwicklung eingesetzt. Zwar waren Teller bekannt, doch dienten sie in erster Linie als Gefäße für Breie, Suppen und Brühen.

Fleisch und Fisch hingegen, die Hauptbestandteile der höfischen Mahlzeiten, wurden nach dem Zerteilen auf Brotstücke gelegt. Von Karl dem Großen wird berichtet, er habe gerne das im Ganzen servierte Wildbret mit seinem eigenen Jagdschwert tranchiert und die Stücke den Mitgliedern seiner Familie auf der Klinge zugereicht. Mit dieser Überlieferung ist möglicherweise der Ursprung des Tranchierens und Präsentierens geklärt, eine hohe professionelle Fertigkeit, die ebenfalls auf die alten Römer zurückzuführen ist. Das kunstvolle Zerlegen von Fisch, Fleisch, Geflügel oder Wild in schöne Stücke gehörte zur Ausbildung jedes jungen Adligen.

Der ungeheure Aufwand, die Prachtentfaltung und die Vielfalt der angebotenen Speisen gaben oft Anlaß zu Vorwürfen über Verschwendung von Gut und Geld, wie sie nicht nur manche Zeitgenossen, sondern auch nachfolgende Historiker-Generationen erhoben haben. Doch Überfluß und Luxus – nicht nur bei Festen – waren Bestandteil absolutistischer Politik und gehören in den historischen Zusammenhang der Übergangsepoche vom feudalen zum bürgerlichen Zeitalter und den damit verbundenen gesellschaftlichen Gegensätzen.

Überlieferungen von opulenten Festmählern an den Höfen Europas und ritterlichen Gelagen prägen unser Bild vom Wohlleben im Mittelalter. Diese Vorstellungen sind insofern nicht ganz abwegig, als es sich bei fast allen überlieferten Berichten von Banketten um fürstliche Repräsentationsveranstaltungen handelte, deren einziger Zweck darin bestand, mittels festlich gedeckter Tafeln und zahlreicher Gänge, den hochgestellten Gästen die ihnen zustehende Ehrerbietung zu erweisen und die Öffentlichkeit damit zu beeindrucken. Und schließlich fand der Wohlstand des Landes und seines Herrschers in jeglicher Form von Prachtentfaltung anschaulich Ausdruck.

Mit Ragout gefüllte Pasteten aus Geflügel waren beliebte Mittelpunkte der Schauessen. Sie wurden für die Präsentation auf der Tafel mit einem Federkleid versehen (Gemäldeausschnitt aus Kaspar van den Hoecke (1585 bis nach 1648) „Gastmahl des reichen Mannes und der arme Lazarus").
Privatbesitz

Müßig zu sagen, daß die Ernährung der breiten Bevölkerungsschichten völlig anders aussah und zahlreichen Einschränkungen unterworfen war, die hier aber nicht Thema der Betrachtung sein sollen.

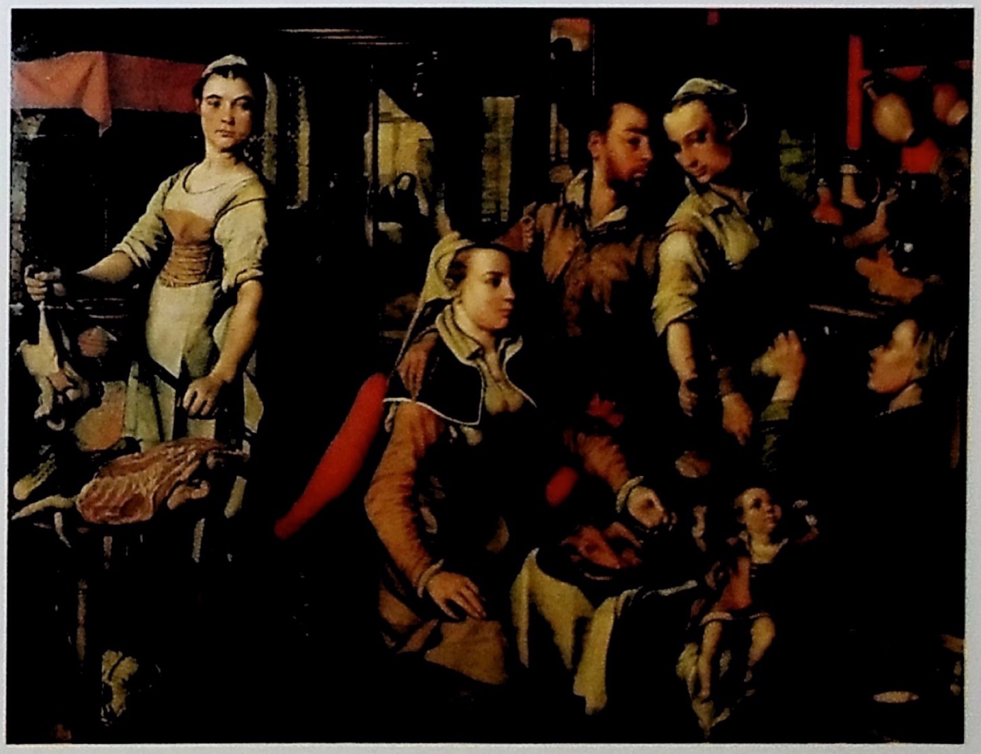
Eine ganz bedeutende Rolle spielte vor allem das Fleisch an der Tafel des Adels: Eine ungeheure Vielfalt an Wildbret aus den eigenen Wäldern und Fisch aus den Flüssen und Seen der Besitzungen – war doch das Jagd- und Fischrecht ein Privileg der Herrschenden. Nicht nur Hirsch, Reh, Gemse, Steinbock, Wildschwein und Hase wurden serviert, sondern auch Bären, Dachse und vor allem das ‚vornehme' Wildgeflügel krönten vielfach die Tafel. Schwäne und Pfauen bildeten den optischen Höhepunkt eines sogenannten Schauessens: Die zubereiteten Tiere wurden zum Teil wieder mit ihrem imposanten Federkleid geschmückt.

Alle anderen Fleischsorten stammten aus den Abgaben der Bauern, die verpflichtet waren, einen Großteil ihrer Erträge an ihre ‚Herrschaften' abzuführen.

Auch beim Brot machte man Unterschiede. Das braune aus Vollkornweizen und anderen Getreidesorten sowie das viel Kleie enthaltende graue Brot war für das Volk gerade gut genug, das weiße aus feingemahlenem und gesiebtem Weizen hingegen war der Herrschaft vorbehalten.

Die wenigen Bauern, die selbst Weizen anbauten, mußten ihn beim Grundherrn abliefern. Blieben ihnen ein paar Scheffel, so verkauften sie ihn an wohlhabende Bürger, für die Weißbrot als Krankenspeise galt. Weißbrot war also so selten und entsprechend teuer, daß sogar Fälscher ihr Geschäft damit zu machen wußten. Dabei bedienten sie sich der ausgefallensten Möglichkeiten. So gab es beispielsweise Bäcker, die dunkles Brot mit Gips, Kreide, weißem Töpferton, gemahlenen Knochen und Hirschhornsalz aufhellten. Sogar das giftige weiße Blei, Alaun und manchmal Chlor mußten herhalten, um dunklem Brot die begehrte weiße Farbe zu verleihen.

Die Ergebnisse waren durch die Bank nicht sonderlich bis ungenießbar, und so blieb denn das „echte" weiße Weizenbrot trotz aller Bemühungen ein für die meisten kleinen Leute unerreichbarer Luxus.



Joachim Beuckelaer (um 1533–1576)
„Der Verlorene Sohn" 1563.
Bei diesem Gemälde wurde das Thema zum Anlaß genommen, um ein Kücheninterieur darzustellen. Ähnlich wie im Speisezimmer sind die Gefäße auch hier optisch wirksam aufgebaut. Die „heroische" Köchin wird zu einer Hauptfigur des Geschehens.
Antwerpen, Königliches Museum der Schönen Künste

Mittelpunkt ausschweifender Tafeln waren die großen Bratenstücke oder ganze Tierköpfe, die auf Platten aufgesetzt wurden. Vor allem letztere gehören zu den zahlreichen Gerichten, die längst von allen Tafeln verschwunden sind. Ein gutes Beispiel für die hervorragende Zubereitung eines Kalbskopfes nach Art des kurmainzischen Mundkochs Marx Rumpolt sei dennoch hier genannt:

‚Nimm den Kalbskopf mit der Haut und brüh ihn in einem warmen Wasser, wie man pflegte die Füß zu brühen. Verbrüh ihn doch nicht. So wird er schön weiß. Setz ihn in Wasser und tu Salz darein, laß damit sieden und verfaums wohl (gut abschäumen), und wenn du ihn verfaumt hast, so leg ein frisch Stück Speck darein, so wird die Brüh und der Kalbskopf weiß, und wenn er hat gesotten, etwa eine Stund, so ziehe ihn heraus in ein kaltes Wasser, säuber ihn aus mit der Zunge, tu ihn in einen saubern überzinnten Kessel und seihe die Brüh wiederum darauf und laß sieden samt dem Speck, versiede ihn nicht, daß du ihn ganz kannst anrichten. Also kocht man die Kalbsköpf, und so werden sie weiß und wohlschmeckend.‘

Pieter Bruegel d. Ä. (um 1525–1569)
„Das Schlaraffenland“ 1566.
Der Sinn des Gemäldes ist wohl die Verurteilung von Völlerei und Faulheit aller Stände und zugleich der Traum einer Gesellschaft, in der großer Mangel herrscht.
München, Alte Pinakothek

Von einem Pfauwen seind dreyerley Speiß vnd Trachten zu machen.

I.

Warm abgebraten mit einē Gescharb/ oder kalt ist er auch gut.

2. Pfauwen in Pasteten eyngemacht/ vnnd kalt lassen werden.

3. Kalt abgebraten Pfauwen mit einer Gallrat zugericht/ wie vorhin vermeldt ist den Schwan zu zurichten/ in einer Gallrat/ die fein gestehet/ sampt den Federn/ so ist es gut zu essen/ vnd ist ein schönes Schauwessen. Vnd kanst auß einem Pfauwen vielerley Speiß machen vnd zurichten.

Von

Drei Empfehlungen von Marx Rumpolt, einen Pfau zuzubereiten.

Der König macht Salat

„Des Abends pflegen Ihro Majestät der König, ordentlich, nicht zu speisen; Sie müsten sich dann aussen vor Potsdam in Dero Küchen-Garten befinden, zu welcher Zeit allemal verschiedene Gerichte, Fische, Krebse, Spargel, Gebratenes, Schincken, geräucherte Zungen, Braunschweiger-Würste, Sallat, Käse und Butter vorhanden. Zu solchen Stunden nehmen Ihro Majestät der König auch wohl das Vergnügen, selber eine Schüssel Sallat mit Dero eigenen Händen zu machen, und dieses geschiehet auf eine solche Art, daß man mit dem grösten Appetit davon essen muß. Denn Ihro Majestät waschen Ihre Hände wohl drey bis viermal, und trocknen sich eben so offt, an zwey bis drey Servietten ab. Nachdem der Sallat gemachet, waschen und trocknen Sie sich wieder, eben so offt, wie zuvor. Ja, ich will, gleich allhier, auch noch dieses sagen: Daß die Netteté und Propreté gleichsam die Seele und das Leben am Königlichen Preußischen Hofe ist; obgleich die übermäßige Pracht von demselben verbannet."
(Der preußische Hofbiograph David Fassmann über König Friedrich Wilhelm I., den „Soldatenkönig")

Vielfalt im Zeremoniell

„Die grossen Herren haben auf ihren Schlössern mehrentheils ihre besonderen Säle und Tafel-Gemächer, die auf das prächtigste ausmeubliret, und zumahl bey Solennitäten mit sehr vielen Lustren, Girandolen, Crystallinen Spiegeln, und dergleichen Wand-Leuchtern gezieret sind. Man findet daselbst prächtige Credenz-Buffette, oder andere Credenz-Tische, die mit silbernen und güldenen und andern kostbaren Trinck-Geschirren besetzt sind ...

Die Speisen werden auf den Fürstlichen Tafeln entweder in silbernen oder vergoldeten, oder gar goldenen Schüsseln aufgesetzt. Nach der neuesten Façon sind die Schüsseln jederzeit mit silbernen Glocken besetzt, damit die Speisen darunter warm bleiben, theils und vornehmlich aber, damit sie nicht durch den herabfallenden Poudre und anderen Wust von denen, die sie auf die Tafeln setzten, verunreiniget, und unappetitlich werden ...

Das öffentliche Tafel-halten der gekrönten Häupter geschiehet auf unterschiedene Weise. Einige speisen gantz allein, oder haben doch niemand an ihrer Tafel, als ihre Hoch-Fürstlichen Anverwandten, oder andere Fürstliche Personen oder Abgesandte. Andere hingegen lassen auch unterschiedene von ihren Ministris, Generals und Hof-Cavaliers, mit speisen ...

Bey besondern Lustbarkeiten wird auch bißweilen an den größten Höfen das sonst strenge Tafel-Ceremoniel ein wenig bey Seite gesetzt, und an dessen statt, nach den unterschiedenen Loosen, die ein jeder ausziehet, bey den Fürstlichen Tafeln eine bunte Reyhe anstellt ..."[3]

Nichts war im höfischen Zeremoniell dem Zufall überlassen, und so wundert es denn auch nicht, daß sich die Rangordnung sogar auf die Sitzgelegenheiten bezog, was wiederum Rückschlüsse auf das Verhalten der Lakaien während und nach der Tafel zuläßt.

Jean le Pautre (1709–1789) „Diner im Palais du Luxembourg".
Die Fürsten hielten öffentliche Tafel, bei der nur Gleichrangige die Tischgesellschaft bildeten. Der Hofstaat assistierte und bildete das Publikum bei diesem Staatszeremoniell. Ein Buffet mit silbernen und goldenen Gefäßen signalisierte den Rang des Souveräns.
Paris, Bibliothèque Nationale

Abbildung auf den folgenden Seiten:
Paolo Veronese (1528–1588) „Die Hochzeit zu Kana" (Ausschnitt).
Die Renaissance erreicht ein einheitliches Erscheinungsbild der Tafel. Metallteller, Zuckerwerk und Gabeln werden von der vornehmen Gesellschaft gebraucht.
Paris, Musée du Louvre

Offizielle Festessen dienten nicht nur der Repräsentation, sondern waren auch eine Gelegenheit für Bittsteller von ihren Fürsten empfangen zu werden, wie es Jacopo del Sellaio (1441–1493) in diesem Gemälde „Festliches Bankett" darstellt. Zu jedem Tisch gehörte ein Buffet, auf dem ergänzende Platten und Pokale bereitgehalten wurden. Hier vollzieht sich zuerst die symmetrische Ordnung der Dinge.
Florenz, Uffizien

„Es ist ebenfalls ein besonderer Unterschied, ob einer auf Fauteuils, oder auf andere Lehnstühle gesetzt wird. Fürstliche Personen, und die ihnen gleich geachtet werden, setzet man auf Fauteuils, die anderen aber auf blosse Lehn-Sessel. Die bey den Stühlen distinguirt sind, werden auch gemeiniglich vor und nach der Tafel, bey dem Wasser zum Waschen, bey dem Abtrocknen mit der Serviette, bey der Aufwartung, und auf andere Art distinguirt."[4]

Orte der Handlung

Die Demonstration von Pracht und Luxus wurde vor allem dann zum Machtfaktor absolutistischer Staatsrepräsentattion, wenn der Landesherr – ob König oder Fürst – diese bewußt gegenüber Klassen und Schichten einzusetzen verstand.

Allerdings hing es von der Persönlichkeit des Herrschers ab, wie weit sich Pracht und Luxus entfalten konnten.

Nahmen die Herrscher ihre Mahlzeiten in Gesellschaft des ganzen Hofes ein, so pflegten sie an einem separaten Tisch zu sitzen, ein Brauch übrigens, der sich durch die Jahrhunderte zog. Durch diese Absonderung dokumentierte der Souverän, daß er allen anderen überlegen war und in seinem Stand mit niemandem etwas gemein hatte.

Gegessen wurde mit der rechten Hand, die auch im Wechsel dazu benutzt wurde, um mit dem bereits erwähnten Tafelmesser Fleischstücke abzuschneiden.

Zuvor, danach und zwischen den einzelnen Gängen wuschen die hohen Herrschaften sich in speziellen Becken die Hände und trockneten sie an den bodenlangen Tischtüchern ab. Die Serviette kam erst wesentlich später in Gebrauch.

So empfiehlt denn auch ein Ratgeber noch 1480: ‚Fasse das Fleisch nur mit zwei Fingern an; stecke es nicht mit beiden Händen in den Mund.'

Henning von der Heyde (tätig zwischen 1487 und 1520) schildert in seinem „Gastmahl der Ahasver" den ausschließlichen Gebrauch des Messers zu dieser Zeit. Tafelgerät wird in einer Mischung von Materialien und Typen gebraucht. Die Tischgenossen teilten sich häufig den Gebrauch der Gefäße.
Lübeck, St. Annen Museum

Marcello Fogolino (1470–1550) „Nächtliches Bankett".
Der Vorschneider mit der Serviette über der Schulter, schneidet seinem Herrn das Fleisch.
Castello Malpaga bei Bergamo

Tisch und Tafel

Die Tafel selbst unterlag mancher Veränderung. Lange Zeit genügte eine einfache Weichholzplatte, die als Tafel auf Böcke gelegt und nach der Mahlzeit wieder ‚aufgehoben' wurde – hierin liegt übrigens auch der Ursprung des ‚Tafelns' oder des Begriffes ‚die Tafel wird aufgehoben'. Der uralte Brauch geht auf die fränkischen Adligen der Völkerwanderungszeit zurück und blieb lange in ganz Europa verbreitet.

Bereits zu Zeiten des römischen Geschichtsschreibers Tacitus (um 55 bis um 120 n. Chr.) lag die Tischplatte, die jedem Gast vorgesetzt wurde, auf sogenannten Schragen oder auf einem oder mehreren Füßen. Erst im Verlauf des 15. Jahrhunderts wurde der Tisch in seiner jetzigen Konstruktion zum bleibenden Mittelpunkt eines Rituals, das je nach dem Rang des Hausherrn geordnet war. Die Renaissance knüpfte also wieder an Vorbilder an, die das Hochmittelalter außer acht gelassen hatte. Dank zeitgenössischer Quellen wissen wir von goldenen und silbernen Tischen Karls des Großen und von dreieckigen Silbertischen Ludwigs des Frommen, die beweisen, daß das 9. Jahrhundert nicht nur die improvisierten Gestelle einer Tischplatte auf Böcken oder Schragen gekannt hat, die wir so häufig auf Darstellungen der Zeit finden.

Der gotische Tisch zeigt sich vielfältiger, wobei die Veränderungen fast ausschließlich im Gestell zu finden sind.

Die Entwicklung der Gabel

Die Geister scheiden sich ob der Frage, wann und wo die Gabel zuerst hoffähig wurde. Während manche Quellen davon sprechen, daß bereits Katharina von Medici die Gabel samt italienischer Küche nach Frankreich gebracht habe, behaupten andere Quellen, erst Heinrich III. habe sie Ende des 16. Jahrhunderts am französischen Hof eingeführt. Eine anonyme Spottschrift mit dem Titel ‚Insel der Hermaphroditen' schrieb damals: „Sie führten das Fleisch mit Gabeln zum Munde, streckten dabei ihren Hals und ihren ganzen Körper zum Teller hin aus, ... denn in diesem Land ist es verboten, das Fleisch mit den Händen zu berühren, wie schwierig auch immer das ist, sie wollen lieber, daß dieses kleine gezinkte Instrument ihre Lippe berührt als ihre Hände ... Danach gab es Artischocken, Spargel, Erbsen, Bohnen, und es war ein Vergnügen zu sehen, wie sie das mit den Gabeln aßen. Denn die es nicht ganz so gut konnten, ließen das meiste in die Schüssel fallen, auf die Teller oder unterwegs auf dem Weg zum Mund."[5]

Während ihr ursprünglicher Zweck wohl im Aufspießen klebrigen Konfekts bestand, wurde ihr Gebrauch bald für alle Arten von Speisen üblich.

Ihre Form änderte sich zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert von der zweizinkigen zur fünfzinkigen Gabel, indem jede Epoche eine Zinke mehr zur Konvention machte.

Zwar kennt Fortschritt keine Grenzen, aber in Sachen Tafelkultur stagnierte die Weiterentwicklung der Gabel – zumindest unter Ludwig XIV., denn der weigerte sich zeitlebens, eine Gabel zu benutzen, obwohl eine goldene Ausführung immer für ihn gedeckt wurde. Überhaupt konnte man damals die Leute zählen, die sich bei Tisch einer Gabel bedienten. Saint-Simon versichert denn auch glaubhaft, daß Ludwig XIV. besser als jeder andere Ragout mit den Fingern und einem Stück Brot aß, ohne sich jemals zu beschmutzen.

Des Königs Ablehnung ging sogar so weit, daß er auch seiner Familie den Gebrauch der Gabel in seiner Gegenwart untersagte. Zwar hatte man der guten Manieren wegen dem Herzog von Burgund, dem Sohn des Dauphins, und seinen beiden Brüdern beigebracht, mit der Gabel zu essen, aber als sie zum Souper des Königs zugelassen wurden, wollte dieser nichts davon wissen und verbot es ihnen.

Seine Schwägerin, Liselotte von der Pfalz erzählt in einem ihrer unzähligen Briefe nach Deutschland zum Thema: „Mir hat noch niemals jemand dergleichen verboten, ich habe mich zeit meines Lebens beim Essen nur eines Messers und meiner fünf Finger bedient."[6]

Deutschland brauchte etwas länger, um die Gabel erst ironisch zu beleuchten und sie schließlich doch als nützliches Eßwerkzeug zu akzeptieren. Hans Michael Moscherosch lästerte beispielsweise 1643: „Ich meynte, sprach der Alte, der Altamode solte dir heut vergangen seyn. Diese Thorheit, den Salat mit der gabel essen, haben deine Vorfahren auch von den Wälschen gelernet; und ich dachte anders nicht; als es wird dieselbe langst wider erloschen sein gewesen bey euch ... Ich esse, sprach Hanß Thurnmeyer, wie ein rechter redlicher Boyrischer Schwob; wo zu sollen mir sonst die Finger? wie kan mir der Salat wol schmecken, wan ich ihn nicht mit den Fingern esse?"[7]

Wie üblich war die Geistlichkeit noch schlimmer in ihren Vorurteilen. Sie erkannte in dem eitlen, manierierten Gebrauch der Gabel gar eine Sünde und sah in ihr ein Werkzeug des Teufels.

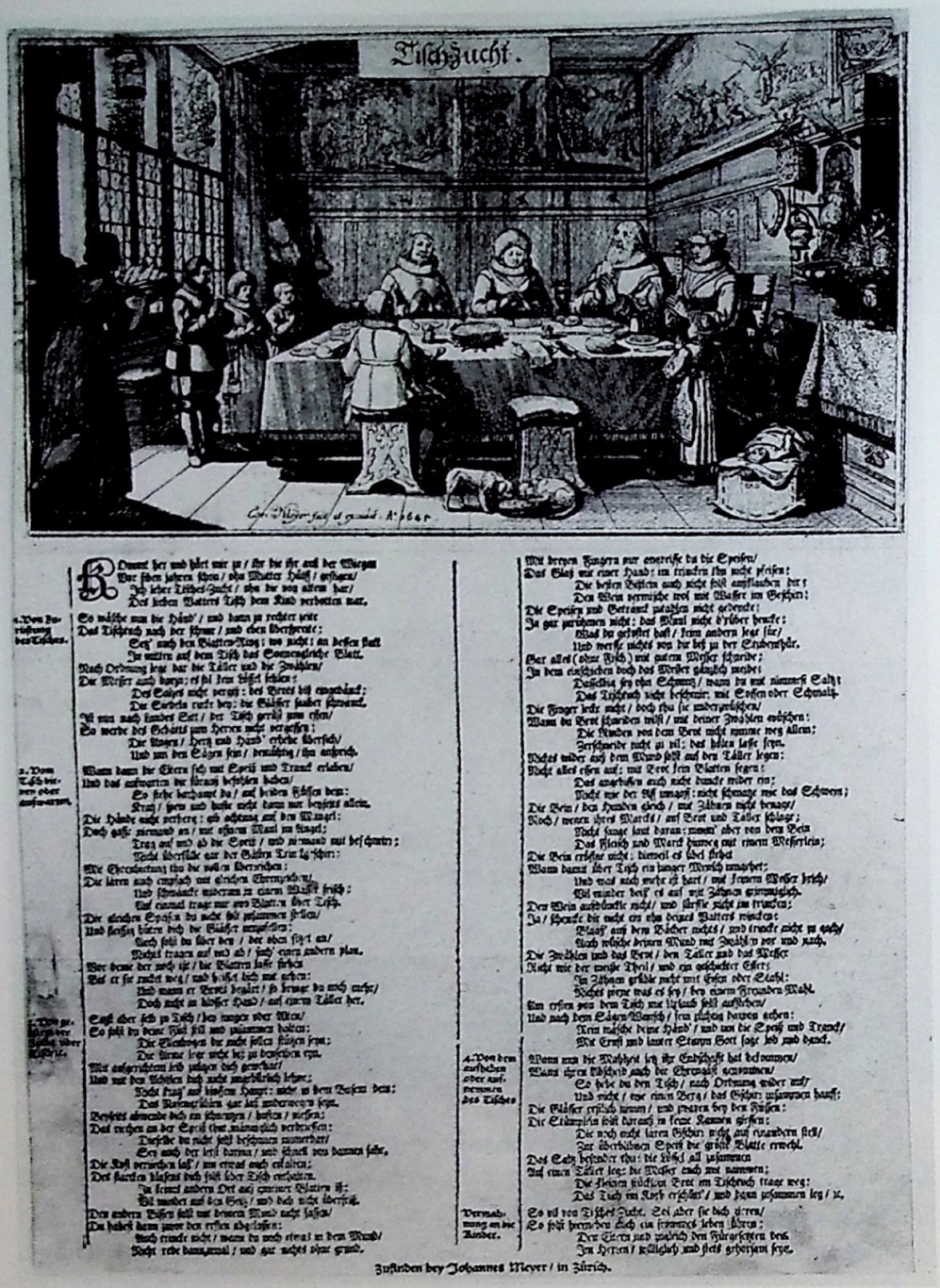
Zweizinkige Gabeln für Konfekt, auch Pironen genannt. Deutschland und Italien, spätes 16. bis 1. Hälfte 17. Jahrhundert. *München, Bayerisches Nationalmuseum*

Esaias van de Velde (1591–1630) und Bartholomeus van Bassen (um 1590–1652) „Lazarus an der Tür des reichen Mannes". Auch hier dient ein biblisches Motiv, um das heimische Interieur wiederzugeben. In den Niederlanden entwickelt sich zuerst der große Eßtisch, der auf Balusterbeinen ruht. Hier ist er in die Ecke des Saales gerückt, und die Gäste sitzen auf einer umlaufenden Bank, so daß sie über die reich gedeckt Tafel den Blick auf die Musikanten freihaben. *San Francisco, M. H. de Young Memorial Museum*

Doch ungeachtet aller Einwände und Prognosen machte die Gabel ihren Weg durchs Land, von Fürstenhof zu Fürstenhof und wurde schließlich fester Bestandteil der gedeckten Tafel.

Von Europa aus begann der Siegeszug der Gabel, und diese erreichte schließlich auch die Kolonien der Großmächte. Die Herren der westlichen Welt waren es, die sie in die Hände der Naturvölker legten, denen bisher die Finger gereicht hatten. Am hartnäckigsten widerstanden ihr diejenigen Kulturen, die in Jahrhunderten ihre eigenen Eßgeräte – wie beispielsweise Stäbchen – und eigene Traditionen entwickelt hatten.

Daß die hohen Herrschaften auch späterhin Probleme mit den differenzierten einzelnen Besteck- und Vorlegeteilen hatten, zeigt eine lustige Begebenheit, die Adolph Freiherr von Knigge in seinen erstmals 1788 erschienen Ausführungen ‚Über den Umgang mit Menschen' beschreibt: „Einst speisete ich mit dem Benediktiner-Prälaten aus I*** bei Hohe in H***; man hatte dem dicken hochwürdigen Herrn den Ehrenplatz neben Ihrer Hoheit der Fürstin gegeben; vor ihm lag ein großer Ragoutlöffel zum Vorlegen; er glaubte aber, dieser größere Löffel sei, ihm zur besonderen Ehre, zu seinem Gebrauche dahingelegt; und um zu zeigen, daß er wohl wisse, was die Höflichkeit erfordert, bat er die Prinzessin ehrerbietig; sie möchte doch statt sei-



Konrad Meyer, Augsburg (1645)
„Tischzucht".
Das Verhalten bei Tisch war fest in einen Regelkodex eingebunden, der jeweils mit einem gemeinsamen Gebet anfing und endete und die Tischgemeinschaft in erprobte Konventionen einschloß.
Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

ner sich des Löffels bedienen, der freilich viel zu groß war, um in ihr kleines Mäulchen zu passen."[8]

Weitere Nützlichkeiten, die Freiherr von Knigge seinen Zeitgenossen und den folgenden Generationen – einschließlich der unsrigen – mit auf den Weg gegeben hat, lauten folgendermaßen:

„... daß man bei Tische den abgeleckten Löffel, womit man gegessen, nicht wieder vor sich hinlegen solle, wie so viele tun; ... daß man, wenn man jemand etwas darreicht, es, insofern es zu ändern steht, nicht mit der bloßen Hand hingeben müsse; daß es sich nicht schicke, in Gesellschaften in das Ohr zu flüstern, bei der Tafel krumm zu sitzen, unanständige Gebärden zu machen, noch zu leiden, daß ein Frauenzimmer oder jemand, der vornehmer ist als wir, von einer Speise, die vor uns steht, vorlege."[9]

Erste Bildquellen zum heutigen „Damenkränzchen“ und dem männlichen Pendant, dem „Stammtisch“ sind in einem Gemälde „Das Mahl der Damen“ von Abraham Bosse (1602–1676) rechts, und einer Schützenscheibe aus Regensburg (um 1677) unten, zu sehen.
Die Damen, die im privaten Schlafzimmer speisen, zeigen den Gebrauch der übergroßen Serviette, um ihre Samtkleider nicht zu beschmutzen.
Paris, Musée des Arts décoratifs

Regensburg, Museen der Stadt

Knigge wußte, wovon er sprach. 1752 geboren, entstammte er dem hannoverschen Landadel. Nach Studien in Göttingen stand er zunächst im Dienste des Landgrafen von Hessen in Kassel. 1777 begann er, zermürbt durch Intrigen höfischer Neider, seine Karriere als unabhängiger, schriftstellernder Adliger, um sich 1791 als kurfürstlich-hannoverscher Oberhauptmann in Bremen niederzulassen, wo er 1796 nach langer Krankheit starb.

Antonius Anthus setzt sich 1838 ebenfalls, wenn auch nicht anekdotisch, in seiner achten Vorlesung zum Thema ‚Elementarunterricht‘ mit der Handhabung der Werkzeuge, wie er es nennt, auseinander: „Es ist plump und schwerfällig, den Löffel wie einen Hammer mit der ganzen Hand zu führen. Man faßt ihn viel mehr, eingedenk des Ifflandschen Rates, nicht die Faust zu gebrauchen, wo man mit dem Schreibfinger ausreicht, zierlich mit Daumen, Mittel- und Zeigefinger, mehr wie eine Schreibfeder. Aus demselben Grund schneidet man Suppenteile oder Fadennudeln nicht mit dem Messer und Gabel, weil der Löffel dazu genügt. Will man den Löffel extra zierlich führen, so kann man dabei, wie auf altdeutschen Gemälden die Blumen berührenden Damen, den kleinen Finger von den übrigen Fingern möglichst weit ab, frei in die Luft strecken, wodurch zugleich ein etwa daran steckender Diamantring ins gehörige Licht gesetzt wird (dem geneigten Leser zur Kenntnis, dieser Hinweis ist ironisch gemeint und spielt auf eine scheinvornehme Unsitte an – Anm. d. Verf.). Dagegen fordert die Führung von Messer und Gabel eine vollere Hand.“[10]

In der Fortsetzung schildert Anthus das Leid des gesitteten Menschen, der Zeuge eines Kampfes mit Messer und Gabel seiner Zeitgenossen wird: „Hier begegnet man nun aber einer Handlungsweise, welche einen denkenden Künstler zur Verzweiflung bringen könnte. Man esse nämlich mit fünfzig Nichtengländern zusammen und beobachte sie – neunundvierzig davon verfahren also: Sie halten die Gabel zwar, während sie schneiden, mit der linken Hand, weil sie natürlich mit der rechten schneiden. Hierauf legen sie aber das Messer aus der rechten Hand, übergeben derselben mit

Mundschenk und Tranchiermeister waren ehrenvolle Aufgaben des niederen Adels an der fürstlichen Tafel. Ihre Arbeit zeigt eine Abbildung im „Haus-Feld-Arzney-Koch-Kunst-Wunder-Buch“ des Johann Christoph Thieme, Nürnberg 1682. Es wurde im Stehen kunstvoll und nach festen Regeln tranchiert.

der linken die Gabel und führen nun mit der rechten den Bissen zum Munde. Da kein wohlerzogener Mensch gleich alles kurz und klein schneidet, so wandert denn nach den paar verschluckten Bissen, die Gabel immer aufs neue von der rechten Hand zur linken und von der linken Hand zur rechten, und das Messer wird stets von neuem ergriffen und weggelegt.

Es ist kaum zu begreifen, wie eine so unbeholfene und schwerfällige Manier nicht längst aufgegeben wurde. Kommt ein vernünftiger Eßkünstler nun mit solchen rechts die Gabel führenden Menschenkindern zusammen, und führt diesselbe, wie es zweckmäßig und schön ist, mit der linken Hand, so stößt er immer an den linken Nachbarn an, der die Gabel rechts führt und nun, statt seinen eigenen Fehler einzusehen, im Gegenteil den richtig Essenden für unrichtig, links und unbequem hält. Dergleichen ist nun wahrhaft bedauerlich. “[11]

Auch in puncto Reinlichkeit der Bestecke wußte Anthus seine Zeitgenossen zu belehren: „Ehe man nun aber der Eßinstrumente sich bedient, werfe man mit Diskretion einen vorsichtigen Blick auf dieselben. Besonders kommt es manchmal vor, daß zwischen den Zacken der Gabeln noch etwas vom Eisenhammerschlag oder von irgendeiner andern, nicht wohl genießbaren Substanz, welche zum Putzen verwendet wurde, befindlich ist, welche, wenn sie übersehen und nicht entfernt wird, einen sehr störenden, unangenehm knirschenden Eindruck auf die Zähne und somit auf den ganzen Menschen hervorbringt.“[12]

Epaule de veau à la farce glacée de parmesan – Gefüllte Kalbsschulter mit Parmesan überbacken

„Die Kalbsschulter ausbeinen - nicht jedoch den Haxenknochen -, dann einen Teil der Haut so vom Fleisch lösen, daß sich eine Art Tasche bildet. Das Fleisch wie ein Boeuf à la mode mit Speckstreifen spicken und die Haut wieder so hindrücken wie sie war. Die Schulter mit einem Bindfaden umschnüren und zusammen mit Wurzelwerk, Zwiebeln, einem Sträußchen von Würzkräutern, Salz und Pfeffer in ein wenig Bouillon garen.

In der Zwischenzeit das Gemüseragout für die Farce zubereiten: Sauerampfer, Lauch, Kerbel und Portulak werden gewaschen nicht allzu fein gehackt, mit etwas Butter kurz angedünstet und mit ein wenig heller Kalbs-Jus verlängert; wenn die Schulter schon gar ist, kann man von deren Bouillon nehmen. Das Gemüse zum Kochen bringen und über kleinem Feuer reduzieren bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Gut salzen.

Einen Teil der Farce zwischen Haut und Fleisch der inzwischen gar gewordenen Kalbsschulter geben und gut abdecken. Den Rest der Farce auf der Platte verteilen, die Kalbsschulter daraufsetzen, oben mit Butter bestreichen, dick mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen überbacken bis der Parmesan Farbe angenommen hat. Dann servieren.“
(La science du maître-d'hôtel cuisinier...)

Erster Gang des Hochzeitsbanketts im Georgssaal der Münchner Neuveste 1568 in einer Radierung von Nikolaus Solis (1542–1584).
Gespeist wird unter einem Baldachin. Die Hofgesellschaft bildet einen inneren und äußeren Ring, der dem jeweiligen Rang der Dargestellten entspricht. Das Hochzeitspaar ist am Tischende plaziert.

Speisesäle am Beispiel Münchens

Eine der prunkvollsten Hochzeiten des Hauses Wittelsbach war die Vermählung des jungen Herzogs Wilhelm von Bayern mit Renata (1544–1602), der Tochter Herzogs Franz I. von Lothringen. Durch diese Heirat entstanden enge verwandtschaftliche Beziehungen zum französischen Königshaus, denn die Gemahlin König Heinrichs III., Louise von Lothringen, war eine Cousine der Braut. Die Verlobung hatte am 3. Juni 1567 in Wien stattgefunden und die Hochzeit wurde schließlich am 22. Februar 1568 in München gefeiert.

Auf Veranlassung des damaligen Regenten in Bayern, Herzog Albrechts V., wurden ausführliche Berichte und Illustrationen von der eigentlichen Vermählung angefertigt.

Das Hochzeitsessen war ein Nachtmahl im neuerbauten St. Georgssaal der Münchener Residenz, der zwischen 1558 und 1562 auf einer alten Bastion der Neuveste errichtet worden war.

Der Saal hatte einen rotweißen Marmorboden, elf große Fenster und eine stark vergoldete Kassettendecke. An der Längsseite befand sich ein Marmorkamin, der in seiner figürlichen Ausgestaltung den zwei Marmorportalen an den Stirnwänden entsprach. Entworfen hatte diese starkfarbige Renaissancearchitektur, die bis gegen 1615 als großer Speisesaal für die Staatsbankette und offiziellen Essen diente, der Hofbaumeister Wilhelm Egkl.

In diesem festlichen Rahmen fand das Hochzeitsessen statt. Wie aus zeitgenössischen Quellen zu ersehen ist, handelte es sich um eine offene Tafel, ein Essen also, vor dem versammelten Hofstaat. Durch die besondere Disposition des langgestreckten Raumes kommt die lange Hoftafel mit ihrem Ende vor der Stirnwand des Raumes zu stehen. Der Ehrenplatz wird von dem Brautpaar eingenommen, dem ihrem Rang entsprechend die Familienmitglieder, Legate und Botschafter, darunter auch der Graf von Vaudémont als Mitglied der lothringischen Herzogsfamilie, folgen. Männer und Frauen sitzen einander gegenüber. Wie stets bei historisch repräsentativen Essen befindet sich in der Achse des Tisches ein Buffet, das hier zweistufig ist, auf einer Estrade steht, Goldgeschirr trägt und mit einem Tischteppich und Damasttuch überdeckt wird. Im Festbericht von Massimo Troiano wird besonders hervorgehoben, daß insgesamt zwanzig Salzbehälter in Schiffsform auf dem Buffet standen. Die Besonderheit bei diesem Festessen bildete jedoch der große Anrichtetisch, auf dem die mit einem zweiten Teller zugedeckten Platten aufgesetzt werden bevor sie bei Tisch serviert werden. Die namentlich genannten Trancheure, Schenken und Truchsessen, die direkten Zutritt zu den Tischen haben, gehören sämtlich dem bayrischen Hochadel und Adel an.

In zwei davorgelagerten Sälen sind zwei weitere Tische gedeckt. An der Fürstentafel in der Rundstube finden die Geschwister des Brautpaares Platz, im Saal davor an einem großen runden Tisch die Vertreter der Städte.

Das Essen selbst begann zwischen fünf und sechs Uhr am Abend, und die Tische bogen sich unter den vielen Speisen: In verschiedenen Servicen wurden 400 Gerichte und kunstvolle Schauessen aufgetragen. „Zuviel, um es zu beschreiben", wie ein Zeitgenosse bemerkte.

Ansonsten herrschte damals im Alltag am Münchener Hof, wie der Kunstagent Hainhofer feststellte, der ‚italienische Geist', eine gewisse Sparsamkeit also, zumindestens was die Zahl der Tafeln in der Residenz und die der Gäste angeht, die dazu eingeladen wurden. Verköstigt wurde während des Alltags allein die herzogliche Familie. Die Hofbediensteten erhielten einen Geldbetrag, um auswärts essen zu gehen. Serviert wurde nur in der Ritterstube und in der bis heute erhaltenen ‚Dürnitz', einem großen, zweischiffig gewölbten Saal im Erdgeschoß der Residenz.

Doch zurück zur Hochzeitstafel. Während sich auf der Tafel eine Mischung aus goldenen oder vergoldeten Gefäßen und silbernen Tellern befindet, stehen die goldenen Trinkgefäße auf dem Buffet einheitlich nach Paaren geordnet. Dies ist eine Beobachtung, die sich verallgemeinern läßt. Die großen Serien, die Paare und die gleichen Sätze erscheinen nicht zuerst auf dem Tisch, sondern werden auf dem Buffet in meist symmetrischer Form aufgestellt. Auf zahlreichen Darstellungen aus der Zeit der Renaissance wird deutlich, daß die symmetrische Ordnung, die Einheitlichkeit der Form und die Materialgleichheit zuerst auf dem Buffet entsteht. Im Gegensatz zum Tisch, wo noch lange eine Mischung verschiedenster Typen, Formen und Materialien vorkommt, so wie es die jeweiligen Speisen oder Getränke erfordern, herrschen bei der Präsentation auf dem Buffet zuerst ästhetische und formale Aspekte vor. Während das Buffet oder die ‚Credenza', wie der italienische Name lautet, beim Hochzeitsmahl in St. Georgssaal ein temporärer Aufbau aus Brettern in Form einer Treppe auf einem Tisch war, kommt es bei der Einrichtung des Antiquariums in der Münchener Residenz als Speisesaal zu dem ungewöhnlich aufwendigen Einbau von zwei fest installierten Buffets, die übrigens die ältesten in München erhaltenen Möbel sind.

Pfannkuchen à la Princesse Amélie

Eine gewünschte Zahl von sehr dünnen Pfannkuchen backen. Dickes, stark gesüßtes Apfelmus mit Rum abschmekken. Einige halbierte Walderdbeeren (oder kleine Stücke frischer Erdbeeren) daruntergeben. Die Pfannkuchen damit füllen, aufrollen, dick mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit einer warmen Weinschaumsauce servieren.
(Nach einem Rezept des Bayerischen Hofes)

Crème Bavaroise von Aprikosen

Ein Pfund reife Aprikosen werden durch ein feines Sieb gedrückt und zusammen mit 10 Eigelb, einem halben Liter Milch und reichlich Zucker bei guter Hitze geschlagen bis eine dicke Creme entsteht. Den Topf vom Feuer nehmen und die Creme kaltrühren. Dann gibt man fünf Blatt aufgelöste Gelatine dazu und rührt etwa einen Dreiviertelliter geschlagene Sahne darunter. Eine Puddingform kalt ausspülen und die Creme hineingeben.
Kaltstellen und vor dem Servieren stürzen.
(Nach einem alten bayerischen Rezept)

Die Unterhaltung bei Tisch an langen Winterabenden bildete die einzige Form von häuslicher Bequemlichkeit. Wandteppich nach einem Entwurf von Peter Candid, Ausführung Hans von der Biest, 1612–14.
München, Residenz

„Nürnberger Hochzeitsmahl“ um 1589. Patrizische Hochzeitsgesellschaft. In vielen Regionen Deutschlands saßen Damen und Herren an den beiden Tafelseiten einander gegenüber. Bemerkenswert ist die unterschiedliche Gläsergröße.
Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

Bei dem Antiquarium handelt es sich um einen langgestreckten Raum, der leicht in den Boden getieft vom Hofbaumeister Wilhelm Egkl zwischen 1569 und 1571 auf Geheiß Herzog Albrechts V. außerhalb der Burganlage der Neuveste errichtet wurde, um seine antike Skulpturen-Sammlung im Erdgeschoß und eine Bibliothek im ersten Stock aufzunehmen. In einer zweiten Etappe unter der Ägide seines Sohnes Herzog Wilhelms V. wurden die Räumlichkeiten so ausgemalt, daß sie sich gegen Ende der Arbeiten vollständig verwandelt hatten. Aus der Antikensammlung war ein Festsaal geworden, der künftig gleichzeitig als Speisesaal dienen sollte. 1600 wurde der Umbau unter Maximilian I. vollendet.

Die nächste große Fürstenhochzeit in der Münchner Residenz war die Vermählung des konvertierten Pfalzgrafen Wolfgang-Wilhelm von Pfalz-Neuburg mit Magdalena Herzogin von Bayern, die vom 8. bis 10. November 1613 mit ostentativem Pomp gefeiert wurde. Schauplatz für das Fürstenmahl war wiederum der St. Georgssaal, der diesmal mit Bildteppichen ausgekleidet wurde. Zu dieser Vermählung gibt es eine ausführliche Berichterstattung, welche die Öffentlichkeit für diese heikle politische Allianz herstellt und der Nachwelt ein exaktes Bild der Ereignisse gibt.

Der St. Georgssaal war dem Ereignis entsprechend als Speisesaal hergerichtet. Am oberen Ende der Tafel saß das Brautpaar, flankiert von den Männern auf der einen und den Frauen auf der anderen Seite, die ihrem Rang gemäß gesetzt waren. Das Essen begann auch diesmal wieder zwischen fünf und sechs Uhr abends und dauerte wegen des hohen repräsentativen Aufwands ganze zwei Stunden. Trompeter und Pau-

ker begleiteten mit Musik die Eröffnungsphasen der einzelnen Gänge. Es gab deren drei zu je 36 oder 40 Schüsseln, insgesamt also 112 verschiedene Gerichte, die an 20 verschiedenen Tischen aufgesetzt wurden. Als Trancheure waren Italiener und Franzosen beschäftigt. Hofkoch war seit 1571 ebenfalls ein Franzose.

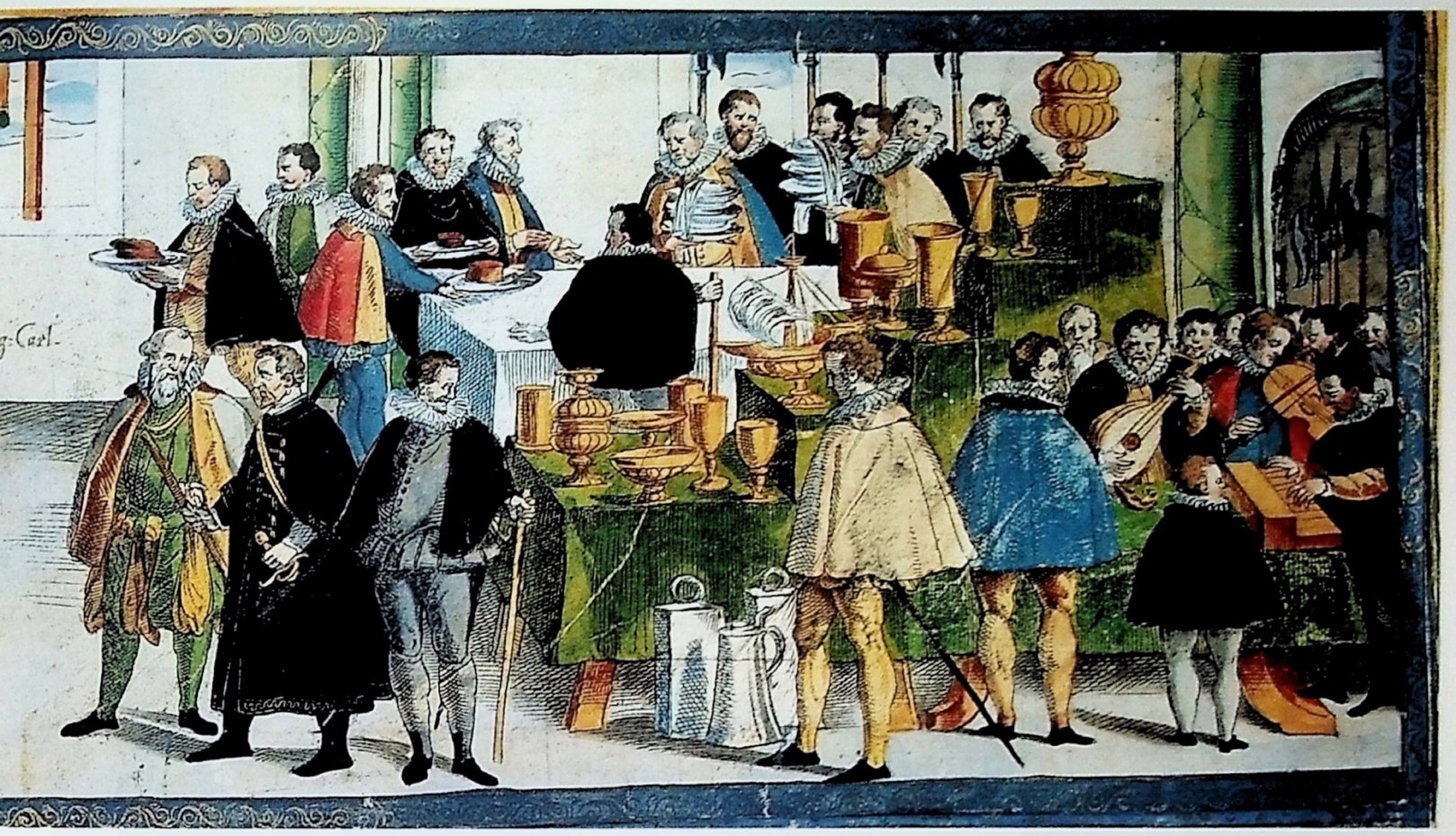
„Bevor man zu den Fürstlichen Tafel anrichtet, wird gemeiniglich mit Trompeten und Pauken angekündigt, daß diejenigen, die die Speisen aufsetzen sollen, sich vor der Küche versammeln. Man findet in vielen Fürstlichen Hof-Ordnungen disponirt: Wenn zur Tafel geblasen wird, sollen sich so bald die Pagen und Laqueyen vor der Küche einfinden, dabey gebührlich verhalten und die Speisen vorsichtig auftragen, damit nichts verschüttet werde."[12]

Gespeist wurde von Silber, und wie der Chronist hervorhob, wurde während der Feierlichkeiten weder Silbergeschirr gestohlen, noch kam es unter den Gästen zu alkoholbedingten Ausfällen.

Später fanden die zeremoniellen Essen nicht mehr im St. Georgssaal statt, sondern in einem quadratischen Saal, der zentral zwischen den neuerrichteten Gebäudetrakten lag, die Maximilian I. als neue Wohn- und Repräsentationsappartements um 1600 errichten ließ. Dieser Raum lag neben einer Treppe, welche eine Verbindung zu den umliegenden Höfen und Küchen schuf und als ein ‚Ritterzimmer' oder ‚salle de chevalier' vor den fürstlichen Wohntrakten lag.

Bis zum Ende der Monarchie fanden hier alle großen repräsentativen Essen statt, von denen das altertümlichste das Festbankett des St. Georgsritterordens war, das noch bis heute in ähnlicher Form in der Residenz abgehalten wird. Der Raum hatte einen Baldachin, unter dem die Fürstentafel auf einer Estrade stand. Hier an diesem

Bei diesem Bankett Rudolphs II. in Prag 1585 wurde dasselbe Stuhlmodell verwendet, wie bei der Münchner Hochzeit im Jahr 1568. Glatte Vierkantbeine erhalten durch gekreuzte Stäbe ihre Stabilität. Ein üppiges Daunenkissen gehört zum Sitzkomfort wie die schmale Rückenlehne aus einem Stoffstreifen.
Die Gäste sind auf die vier Tischseiten verteilt; der Kaiser beansprucht eine ganze Seite für sich alleine. Hinter ihm stehen die Hofämter (Grafen und Fürsten), von denen einer einen Becher Wein trägt. Bei der vornehmen Gesellschaft wurde das gefüllte Weinglas



zum Trinken gereicht, aber nie auf die Tafel gesetzt. Auf der Anrichte stehen Gläser aller Art sowie das Nef des Kaisers. Im Vordergrund sieht man Weinkrüge. Neben der Anrichte wurde ein Tisch für die aus der Küche kommenden Schüsseln und Teller aufgestellt. Dort warten Edelleute, die unter der Leitung des Maître d'Hôtel, der einen Stab in der Hand hält, dirigiert werden, um die Teller zum Tisch zu tragen.
Die ranghöchste Person saß immer mit dem Gesicht zur Anrichte.
Wien, Kunsthistorisches Museum

Tisch pflegte die fürstliche Familie zu speisen. Bei Bedarf wurden zwei weitere Tafeln für die Räte und Kammerherren in Querrichtung zugeordnet. An den Seiten wurden die Buffets aufgeschlagen.

Bei der offenen Tafel gaben 12 Pauker und 12 Trompeter Signale, die nach Auskunft zeitgenössischer Autoren gleichzeitig Zeichen für die Küche und Lakaien waren, wieweit das Essen gediehen war und welcher Gang als nächstes folgen sollte, wobei nur der Beginn des ersten und des zweiten Ganges mit Pauken und Trompeten verkündet wurde; beim Konfekt- oder Dessertgang blieb die Musik stumm.

Wildkoteletts nach Jägerart

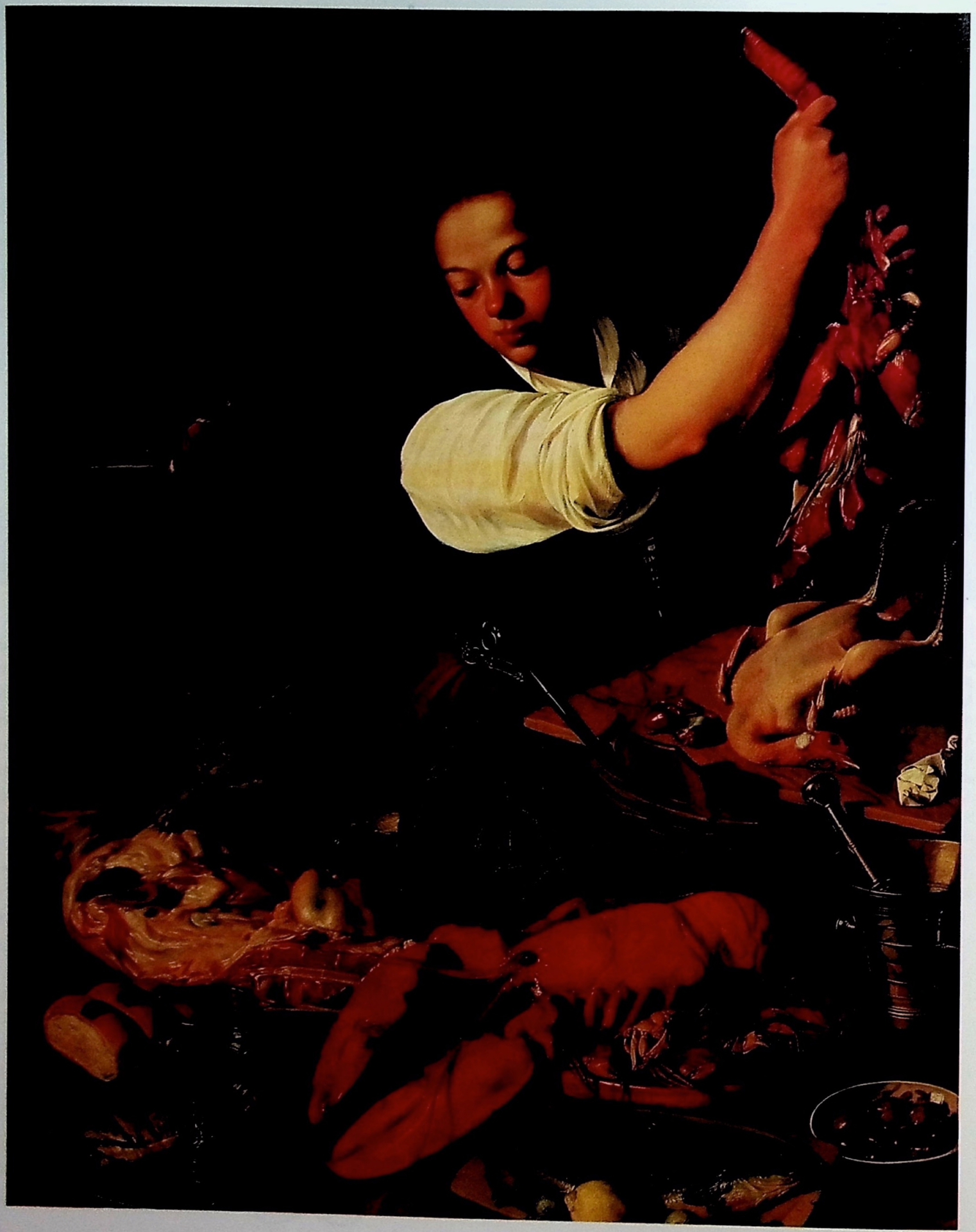
Aus einem Wildrücken Koteletts schneiden, ein wenig weichklopfen und wieder zurechtdrücken. In Mutschelmehl wenden und in Butter goldbraun braten. Den vorstehenden Knochen mit einer Papier-Manschette zum Anfassen umwickeln.

Ein Kastanienpüree mit Brühe dick anrühren und würzen.
Ein Pfund Steinpilze putzen und mit Salz und ein wenig Flüssigkeit schmoren lassen. Einen Eßlöffel Mehl darüberstreuen und mit einem Gläschen Rotwein ablöschen.

Kartoffeln schälen und rund ausstechen oder zu kleinen Kugeln schneiden, blanchieren und in Butter goldgelb braten.

Auf einer großen ovalen Platte wird nun das Kastanienpüree in der Mitte aufgetürmt, auf seine Seiten legt man ringsum die Koteletts; an einem Ende richtet man die Kartoffeln an, am anderen die Pilze.

Zum Servieren wird dazu eine kräftige Rotweinsauce gereicht.
(Nach einem alten bayerischen Rezept)



Olla podrida – die Geschichte eines Gerichts

Kaum ein Gericht hat sich und in seiner Zubereitungsart über Jahrhunderte beinahe unverändert gehalten, wie diese ‚Spanische Suppe'. Vergleichbare Beispiele wären höchstens noch das kandierte Quittengelee aus der Antike, Blanc manger, Bœuf à la mode und Arme Ritter – ihnen gilt jedoch nicht unsere Aufmerksamkeit, auch wenn es sich bei dem Thema dieses Buches um höfische Tafelkultur handelt. Adaptionsfähig wie kein anderes Gericht, quasi wie eine plastische Masse nimmt es Abdrücke von Zeitgeschmack und Region an, prägt lange das Erscheinungsbild der Tafel.

Und die Spanische Suppe bereichert nicht nur seit über 450 Jahren die Speisepläne der Gesellschaft, sie verschafft auch im Spannungsfeld zwischen Nationalgericht, regionaler Spezialität, Festmahl, Familienessen, zeremonialer Speise und Gesundheitsessen Einblicke in die Probleme multikultureller Identität.

Vom Tisch der spanischen Bauern ausgehend, machte dieses Gericht, verbunden mit den Erscheinungsformen des ‚Service à la française', eine beispielhafte Karriere, bis es schließlich auf den Tafeln der Fürsten und Könige landet – um zu guter Letzt gegen Ende des 18. Jahrhunderts als mitternächtliche Ballsuppe am Kaiserlichen Hof in Wien ein unrühmliches Ende zu nehmen. Bestimmend für den Charakter ist die unglaubliche Zahl der Ingredienzien und eine lange Kochzeit von fünf bis sechs Stunden in riesigen dickwandigen Gefäßen. Die Zubereitung der Olla podrida setzt nämlich eine große Zahl von Gästen voraus. Für weniger als zwanzig oder dreißig Eingeladene kann eine Spanische Suppe nicht sinnvoll zubereitet werden. Es war also immer schon ein Festmahl für große Häuser im Sinne von herrschaftlichen Haushalten, aber auch für die bäuerliche Großfamilie – die natürlich als Zutaten das verwendete, was Hof und Felder lieferten.

Ursprung in Spanien

Schon die erste Erwähnung in der Literatur schildert ein ausgeprägtes Umfeld, was den sozialen Rang und die gesellschaftliche Bedeutung des Gerichts angeht. Der Schriftsteller Cervantes verspottet den leidenschaftlichen Esser Sancho, der in den Palast des Vizekönigs eingeladen wird, wo in einem großen Prunkgemach eine üppige Tafel geschmackvoll gedeckt und königlich besetzt ist. Ein Arzt macht sich nun den Spaß, ihm aus vorgeblich gesundheitlichen Gründen jedes Gericht zu verbieten. Sancho sagt daraufhin: „Jene Schüssel, welche dort weiter unten steht, und aus welcher ein so starker Dampf aufsteigt, scheint mir eine Olla podrida zu sein, und in diesen Olla podridas hat es so vielerlei Sachen, daß es mir wohl nicht fehlen kann, darunter auch auf etwas zu stoßen, was mir schmeckt und gesund ist." „Absit", rief der Arzt. „Fern sei von uns ein solcher Gedanke. In der ganzen Welt gibt es nichts Unverdaulicheres als Olla podrida. Das ist gut für Chorherren, Collegium-Vorsteher und Dorfhochzeiten. Aber weg damit von Statthaltertafeln, wo die größte Feinheit und Sorgfalt herrschen muß..."[1]

Küchenstilleben von Jeremias van Winghe, 1615.
Das Bild vermittelt einen guten Eindruck von der Vielfalt der Zutaten, die für die Tafeln des Adels bereitgestellt wurden.
Sotheby's Monaco

Ludger tom Ring d. J. (1522–1584)
„Anrichtezimmer".
Vielfalt und Fülle der Speisen zeigten den Wohlstand eines Haushaltes. Nur die Verbindungen einer reichen Handelsstadt vermochten Gemüse, Wildbret und Fisch aus verschiedensten Regionen. In mannigfach zusammengesetzten Speisen kam diese neue Art der Küche zum Ausdruck.
Berlin, Gemäldegalerie

Nachdem wir nun also wissen, wohin die Olla podrida angeblich gehört, respektive nicht gehört, sollten wir klären, welche Zutaten nach alter spanischer Tradition hineingehörten.

In seinem 1855 erschienenen ‚Handbuch für Spanischreisende' beschreibt Richard Ford ein zeitgenössisches Grundrezept, das er vor Ort kennengelernt hatte. Gekocht wurde in zwei großen Töpfen; in den einen kam geschnittener Lattich, Kohl, Kürbis, rote Beete, Karotten, grüne Bohnen, Sellerie, Endivien, Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferschoten, dann spanische Wurstsorten wie Chorizos, Longanizas, Morcillias und als Basis ein ganzer Schweinskopf; im anderen Kochtopf garten etwa fünf Stunden lang eingeweichte Kichererbsen, Rindfleisch, Huhn und Speck. Mögliche weitere Zutaten waren Truthahn, Speierlinge oder Süßkartoffeln. Die Fleischstücke und die Würste wurden auf dem Gemüsebett angerichtet. Dann wurde alles mit Brühe übergossen. Zwar klingt die Zusammenstellung ziemlich verlockend, doch es war nicht die Qualität der einzelnen Zutaten, sondern das Amalgam der verschiedenen, durch langes sanftes Kochen ausgelösten, Aromastoffe. Rumohr findet die wohl treffendsten Worte dafür: „Kein Veilchen kann mit dem Duft wetteifern, der eine Olla ankündigt. Die Zuschauer seufzen; ihnen läuft das Wasser im Munde zusammen. Dies ist eine Olla im großen Stil …"[2]

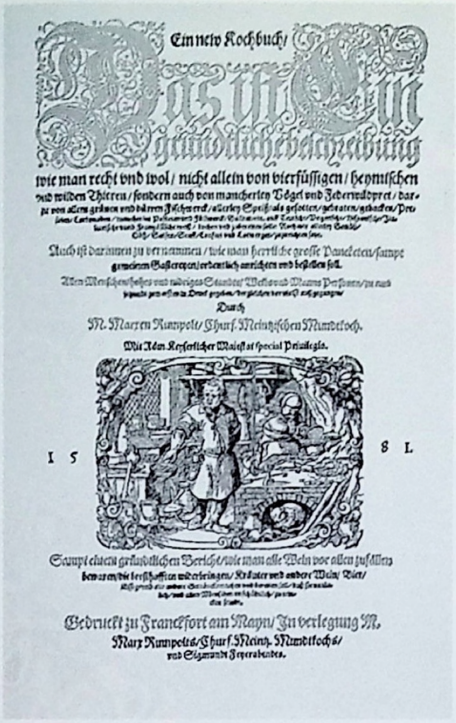
Noch heute ist die Olla podrida in Spanien ein äußerst beliebtes Gericht. Allerdings haben sich zwischenzeitlich regionale und jahreszeitliche Varianten entwickelt, bei denen die jeweils besonders häufig vorkommenden Zutaten verwendet werden. Die meisten dieser Variationen tragen jedoch den Namen ‚Puchero' mit dem Zusatz des jeweiligen Ortes oder der Provinz.

Zwischen dem 16. und 19. Jahrhundert jedoch galt die Olla als spanisches Nationalgericht schlechthin. Von der Paella, die besonders in den südlichen Provinzen des Landes verbreitet ist, war keine Rede. Rumohr bemerkte dazu: „Die Nationalküche muß in Spanien, wie überall, in den Häusern des wohlhabenden Bauern und des mittleren Bauernstandes gesucht werden … Man pflegt, vom Hörensagen, frischweg die sogenannte Olla potrida als ausschließliches Nationalgericht der Spanier anzuführen und ein verworren gedachtes Gemengsel eßbarer Dinge darunter zu verstehen."[3]

Olla potrida deutsch

Wenn alle Zutaten für die Hollapotrida vorbereitet sind, die verschiedenen Fleischsorten halb gar gebraten oder gekocht, dann – so schreibt der kurmainzische Hofkoch Marx Rumpolt vor – sei folgendermaßen zu verfahren:

„Nimm ein breiten uberzindten Fischkessel unnd richt das Kräuterwerck und Fleischwerck, es sey gebraten oder gesotten, wie zuvor beschrieben ist, fein eyn nacheinander, daß man gebratens oder gesottens durcheinander mengt, grüne Kräuter, die klein gehackt seyn, gerieben Brot und Parmesankeß, den Knobloch, der klein geschnitten ist, unnd das Gewürtz, so jetzt bemelt durch einander gemengt, daß nicht alles uber ein hauffen kompt. Und wenns eyngericht ist, so nimm die Rindtfleisch-, Hennen- und Kappaunenbrüh, die fein lindt gesalzen, seig sie darüber durch ein hären Tuch. Nimm auch ein eyngebrennt Mehl darein, setz es auff Kolen, doch auff kein brennendes Feuwer, daß es nicht anbrennt, und schaw, daß du es nicht versieden leßt, daß du ein jeglich stück auff ein Schüssel besonder kanst anrichten. Denn solche Speiß kan man nicht lang sieden, weil sie vorhin fast gar ist. Und ein solche Speiß kanstu auff zehen oder zwölff Tisch zurichten oder wol nur auff ein Tisch. Unnd muß sich ein Koch flugs tummeln, daß er dies Zeug alles zusammen bringt."



Ein new Kochbuch/

Das ist Ein gründtliche beschreibung

wie man recht vnd wol/ nicht allein von vierfüssigen/ heymischen vnd wilden Thieren/ sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret/ dar-

Auch ist darinnen zu vernemmen/ wie man herrliche grosse Pancketen/ sampt gemeinen Gastereyen/ ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Durch

M. Marxen Rumpolt/ Churf. Meintzischen Mundtkoch.

Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Privilegia.

1 5 8 1.

Sampt einem gründtlichen Bericht/ wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren/ die beschafften widerbringen/ Kräuter vnd andere Wein/ Bier/

Gedruckt zu Franckfort am Mayn/ In verlegung M. Marx Rumpolts/ Churf. Meintz. Mundtkochs/ vnd Sigmundt Feyerabendes.

Das erste gedruckte Kochbuch verdankt Deutschland 1581 Marx Rumpolt.

Pieter Aertsen (um 1508–1575) Küchen-interieur um 1560. Auf großen repräsentativen Bildern, die in den Wohnräumen hingen, wurde das Geschehen in der Küche und der Speiseluxus vorgeführt.
Kopenhagen, Statens Museum for Kunst

Der Weg nach oben

Für repräsentative spanische Essen scheint die Olla ein unverzichtbarer Bestandteil zur nationalen Selbstdarstellung zu sein. Alexandre Dumas bemerkt dazu: „Il est à savoir que, chez les Ambassadeurs d'Espagne, ce ragout fait partie de la représentation diplomatique et du cérémoniel officiel. Il paraît que c'est un protocole obligé pour le dîner d'un grand d'Espagne ou d'un titulado de Castille". Im Verlauf seiner Beschreibung schildert er, daß dabei Fleisch und Gemüse ‚en pyramide' auf der Platte aufgeschichtet werden, während die entstandene Fleisch-Gemüsebrühe separat in einem eigenen Gefäß serviert wird. – Soweit die spanischen Bräuche um ein Nationalgericht, die den Ausgangspunkt für dessen weitere europäische Entwicklung abgeben.

Eines der ersten gedruckten deutschen Kochbücher, das vom Mainzer Hofkoch Marx Rumpolt verfaßte und 1581 erschienene, ‚new Kochbuch' enthält die aufwendigste Rezeptur für eine Spanische Suppe, die jemals bekannt geworden ist. „Darumb nennt man es Hollapotrida / daß vielerbey zusammenkompt / und ist gut für König und Kaiser / für Fürsten und Herren zu geben."[4]

Unter den 63 Suppenrezepten, die er angibt, wird sonst nur noch die Hechtsuppe und die archaische Mandelsuppe eines Kaisers für würdig befunden. Rumpolt war ungarischer Abstammung und hatte längere Zeit in Wien für den Kaiserhof Ferdinands II. gearbeitet. Seine Hollopotrida hatte entsprechend kaiserliche Dimensionen und verband Erinnerungen an die bescheidenen Ursprünge mit äußerst prestigeträchtigen Zutaten. Genau 90 Substanzen sind angegeben. Gewöhnliche Schweineinnereien, Kuttelfleck, Rüben, Knoblauch, Kohl, Schaffüße, Geißfleisch und Kuheuter stehen gegen Herrenspeisen wie Rebhühner, Haselhühner, Fasan, Krammetsvögel, Auerhahn, Truthahn, Birkhahn, Trappe, Hirsch, Parmesan, Muskat, Ingwer, Safran, Gams, Steinbock und Schnepfen.[5]

Eine Besonderheit der Zubereitung war es, sowohl vom Wildgeflügel als auch vom Hofgeflügel jeweils ein Tier von Anfang an mitzukochen und später jeweils ein zweites angebraten in die Suppe zu geben. Diese Methode, dem Gericht ein gewisses Röstaroma zuzusetzen, bleibt in der Tradition außerhalb Spaniens auf Dauer erhalten.

Im 16., 17. und 18. Jahrhundert wird die Olla podrida in unzähligen Nationalküchen und Sprachen assimiliert. Die Geschichte dieses „Familienessens" des europäischen Adels wurde weitgehend vom Bourbonischen Hof in Versailles bestimmt, dessen Stil die anderen Hofhaltungen und Residenzen in Europa nachhaltig beeinflußte. Doch bis sich überhaupt eine Suppe auf der Fürstentafel als standesgemäß durchgesetzt hatte, verging geraume Zeit. Suppe war ein einfaches Gericht, zuträglich als tägliches Frühstück, als Kost für Kranke und als Alltagsessen für das einfache Volk. Bei den Festessen der Patrizier und des Adels war sie hingegen verpönt.

Es ist zwar nicht bewiesen, aber höchstwahrscheinlich kam die Olla podrida oder vielmehr die Pot d'oille, wie sie in Frankreich genannt wurde, durch die Heirat mit den spanischen Habsburger Prinzessinnen Anna von Österreich und Maria Theresia an den französischen Königshof. Alexandre Dumas père hat um 1850 dahingehende Vermutungen in seinem ‚Grand Dictionnaire de Cuisine' geäußert, die in Variationen in der Literatur zur Eßkultur wiederholt wurden. Sicher ist jedenfalls, daß der französische König oder besser, seine Köche, bereits 1671 eigene Gefäße für die Oille verwendeten. „Quatre petits pots pour les oilles argent doré." Und Madame Maintenon, die zweite Gattin Ludwigs XIV., erwähnt in ihren Briefen die ‚grand ouille'. Am 22. November 1691 verzeichnet die Silberkammer den Zugang von „un pot d'oille d'argent blanc orné des armes de roy … avec une grosse fleur de lys en haut".

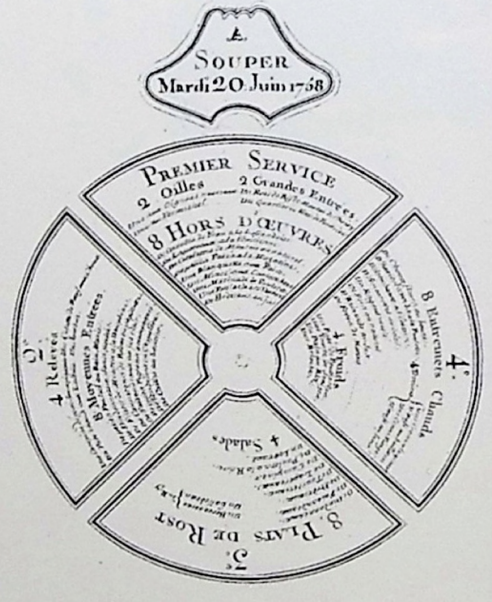
Die ersten Menüs wurden für den französischen König Ludwig XV. geschrieben, wenn er sich auf sein kleines Schloß Choissy zurückzog, um ungehindert vom Zeremoniell den Freuden der Tafel zu frönen. Wie auf einem Theaterzettel wird die Abfolge der Service aufgeschlüsselt, die sich gleichzeitig auf dem Tisch befinden. Beide Soupers beginnen mit je zwei Oilles.
Versailles, Musée du Château

Die Suppe des Hofes

Graphische Darstellungen und Deckpläne zeigen, wie die ‚Pot d'oille' serviert wurde. Die runden Suppenterrinen, nahmen beim ‚Service à la française' gleich zu Beginn des ersten Ganges einen zentralen Platz ein. Und das nicht nur im räumlichen Sinne: Die meist prachtvoll geschmückten Silbergefäße wurden zum Leitmotiv der höfischen Tafelkultur des Barock. Vater Dumas überliefert das Rezept der Oille mit „Rind, Kalb, Hammel, Schinken, Huhn, Ente, zwei Tauben, Rebhühnern, Wachteln, Kopfsalat, Erbsen, Spargel, Karotten, Navets, Artischocken, grünen Bohnen, Gurkenfilets, Perlzwiebeln, Nelken, Macis und Muskat. Das Gericht wird in einem großen Topf fünf Stunden langsam gekocht, dann die Fleisch-Gemüsebrühe auf geröstete Weißbrotscheiben in ein Silbergefäß gegossen, wieder aufgekocht bis alles leicht am Silber ansetzt, nun das ausgelöste Poularden- und Taubenfleisch hinzugefügt und alles erneut mit entfetteter Bouillon übergossen."[6]

Mit dieser aufwendigeren Form hat das archaische Mischgericht eine entscheidende Wandlung erfahren – mit anderen Worten, sämtliche ordinären Zutaten sind ebenso wie Innereien und Schweinefleisch eliminiert worden. Schweinefleisch wird nur in Form von geräuchertem Schinken auf der höfischen Tafel geduldet.

Der anonym gebliebene Kochbuchautor Menon bezeichnet Schlachtfleisch vom Schwein 1789 als ‚grossiere'. Die blähenden einfachen Gemüse Kohl und Lauch werden durch ‚Primeurs', also saisonbedingte Gemüse wie Salat, Erbsen, Spargel oder



Vorausgehende Doppelseite:
Pieter Aertsen (um 1508–1575) „Christus bei Maria und Martha", 1553. Das religiöse Thema verschwindet im Hintergrund. Im Vordergrund steht hingegen der Augenschmaus appetitlicher Speisen.
Rotterdam, Museum Boymans – van Beuningen

Domenico Passignano (um 1560–1636)
„Hochzeitsmahl der Großherzogs von Toscana", um 1590.
In der frühen Neuzeit wird die Ordnung des Tischgeschirrs immer regelmäßiger, das nach Möglichkeit in doppelachsiger Symmetrie aufgestellt wird. Hier folgt sogar die Form der Tafel diesem Grundprinzip.
Wien, Kunsthistorisches Museum, Gemäldegalerie

Artischocken ersetzt. Die Rezeptur ist schließlich so angelegt, daß die Zubereitung in Silber erfolgen kann. Damit hat dieses Gericht eine Wandlung zum Edlen durchgemacht. Und was teuer ist und schwer zu bekommen, wirkt wesentlich interessanter. Hinzu kommt das aufwendige Verfahren, das eine intensivere Vorbereitung bedeutet, die sich die einfachen und vor allem berufstätigen Leute weder aus zeitlichen noch aus finanziellen Gründen leisten können. Das einfache Essen wird zu einem Luxusgericht von höchstem sozialen Rang, was noch durch die Kostbarkeit des Serviergefäßes hervorgehoben wird. Im Verlauf des frühen 18. Jahrhunderts wird die Oille variiert und vervielfacht. „Les Bourbons ont aimé de la soupe" schrieb Alexandre Dumas treffend.

Die älteste noch erhaltene Menükarte von 1747, die den Ablauf eines Essens König Ludwigs XV. in seinem Schloß Choisy festhält, führt allein zwölf Oilles mit den unterschiedlichsten Einlagen, die dadurch ihre geschmacklichen Eigenarten und spezielle Namen bekommen.

Das Menü von 1747 war also ein außergewöhnlicher Pot-d'oille-Exzeß, aber gleichzeitig wird damit offengelegt, daß sich im Laufe des Jahrhunderts die französische Küche einer vernünftigen, bürgerlichen Zubereitungsart zuwandte. Bonnefemme, Santé, Julienne und Brunoise, sind als Grundrezepte in der Haute Cuisine erhalten geblieben. Sie sind die besten Beispiele für diese Entwicklung. Es war die Regel des 18. und 19. Jahrhunderts, zwei Pots d'oille gleichzeitig anzusetzen und dabei die beiden Rezepturen zu variieren. Die berühmten Menüs von Choisy, Inkunabeln der europäischen Tafelkultur, überliefern 1752 als Medianoche, als mitternächtliches Mahl, eine Oille aux Croûtons à l'Espagnole mit einer Oille à la Crecy und eine Oille aux Riz mit Brunoise. 1757 steht in Choisy eine Oille aux Riz aux navettes auf dem Menü. Dazu wurden ergänzend noch zwei Suppen serviert, die allerdings verglichen mit den Oilles nachrangige Gerichte waren. Im Gefolge der Spanischen Suppe setzten sich gewöhnliche Suppen erst um 1720 durch. Im Gegensatz zum ‚Pot d'oille',

einem runden Gefäß, das auf einer entsprechenden Platte steht und mit einem runden Schöpflöffel ausgestattet ist, ist die Suppenterrine oval, und dem entspricht das weitere Accessoire in seiner Form. Der Begriff ‚Terrine' erinnert an den bescheidenen Ursprung dieses Gefäßes, bezeichnet der Wortsinn doch die einfache irdene Hafnerware.

Während der Herrscher anfangs bei der öffentlichen Tafel ganz alleine und schweigend aß, bei weniger offiziellen Anlässen dann seine Familie oder gesellschaftlich Ebenbürtige hinzuzog, so entwickelten sich gegen 1750 immer größere Tischgesellschaften, bei denen bewußt auf das große Zeremoniell verzichtet wurde, um die Annehmlichkeiten einer größeren gemischten Tafelrunde und einer lockeren Konversation zu genießen. Die Pot- d'oille-Gefäße werden – der Gästezahl und Tafelgröße folgend – immer gigantischer. Während die Terrinen anfangs etwa zwei Liter fassen, sind es später fünfzehn Liter und mehr. Beim Silber und beim Porzellan wurden die Oille-Gefäße dem einheitlich gestalteten Tafelservice in Form und Ornamentik angepaßt und in die Tafel integriert. Das Tafelgerät war zwar dem jeweiligen Zweck entsprechend völlig verschieden gestaltet, aber durch eine homogene Form stilistisch vereinheitlicht. Daß es im Laufe der Zeit gemäß den verschiedenen Aufgaben verändert und in das harmonische Erscheinungsbild des guten Geschmacks eingefügt wurde, entsprach der Struktur der Hofgesellschaft.

Im Laufe des 18. Jahrhunderts wird die Gestaltung der Pot-d'oille-Terrinen auf den Inhalt bezogen. Während anfangs stilisierte Ornamentmotive vorherrschen, welche das klassische Repertoire der Bauskulptur zitieren, kommt es gegen 1740–50 zu aufwendigen naturalistischen Gestaltungen der Gefäße. Dabei wird vor allem Wild, Federwild, Jagdgerät und Gemüse zu einer ‚nature morte' auf dem Terrinendeckel arrangiert.

Pot à oille in Form eines Kohlkopfes. Irdenware in Form eines Gerichtes wurde zur Zierde auf die Tafel oder die Anrichte gesetzt und gelegentlich gebraucht. Terrinen in Form eines Kohlkopfes dienten im 18. Jahrhundert auch dazu, um Punsch darin zuzubereiten.
Paris, Musée des Arts décoratifs

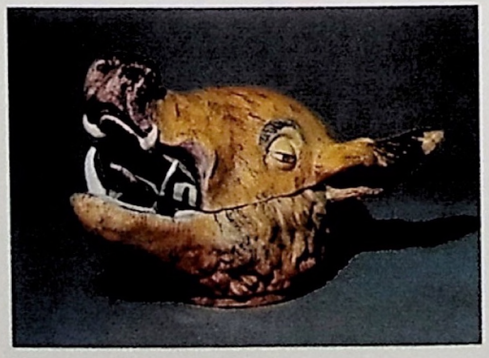
Federwild als Nature morte auf dem Terrinendeckel.
Paris, Musée des Arts décoratifs

Am Ende klare Brühe

Das Ende des Ancien Régime 1789 bedeutet auch das Aus für die Pot d'oille als Staatsessen, das zunächst noch an die große Form des ‚Service à la française' gebunden blieb.

Bei einem Empfang in Clichy im Juni 1810 servierte der russische Diplomat Prinz Borissowitsch Kurakin das Essen aber auf eine ganz neue Art, die sich wie alle Moden, rasch durchsetzte und das Bewährte in Vergessenheit geraten ließ. Es handelte sich um das ‚Service à la russe'. Da bei dieser Servierform jeder Gang durch die Bediensteten auf Tellern von hinten gereicht wird, bleibt die Tischmitte leer und wird mit einem Arrangement von Spiegelplatten, Vasen, Leuchtern, Konfekt-Etageren und Fruchtschalen dekoriert. Für die Pot d'oille bleibt also kein Platz mehr – und damit ist das Schicksal der Spanischen Suppe als Hauptbestandteil moderner Menüs besiegelt. Das ‚Service à la française' und mit ihm die Oille wurde nur noch bei den großen Staatsbanketten der europäischen Monarchen gelegentlich wiederbelebt, aber im Grund blieben sie abgeschafft.

Doch ganz in Vergessenheit geriet die Spanische Suppe und ihre unabweisbaren Vorzüge denn doch nicht. Freiherr von Rumohr, der sich im Titel und Vorwort seines Buches für seinen eigenen Koch ausgibt, beschreibt, wie er die Olla in vereinfachter Form wieder erfand, um die fette Schmorküche seiner Zeit in Rom zu überleben. Es war die Wiederentdeckung einer Zubereitung aus dem Geiste der Vernunft heraus:



Eberkopfterrine aus Fayence um 1785. Es war eine deutsche Spezialität, ganze gefüllte Schweinsköpfe auf die Tafel zu setzen. Dieser Brauch hat nur noch in keramischen Schaugefäßen überlebt.
Würzburg, Mainfränkisches Museum

Jean de la Fontaine (1621–1695): Der Fresser

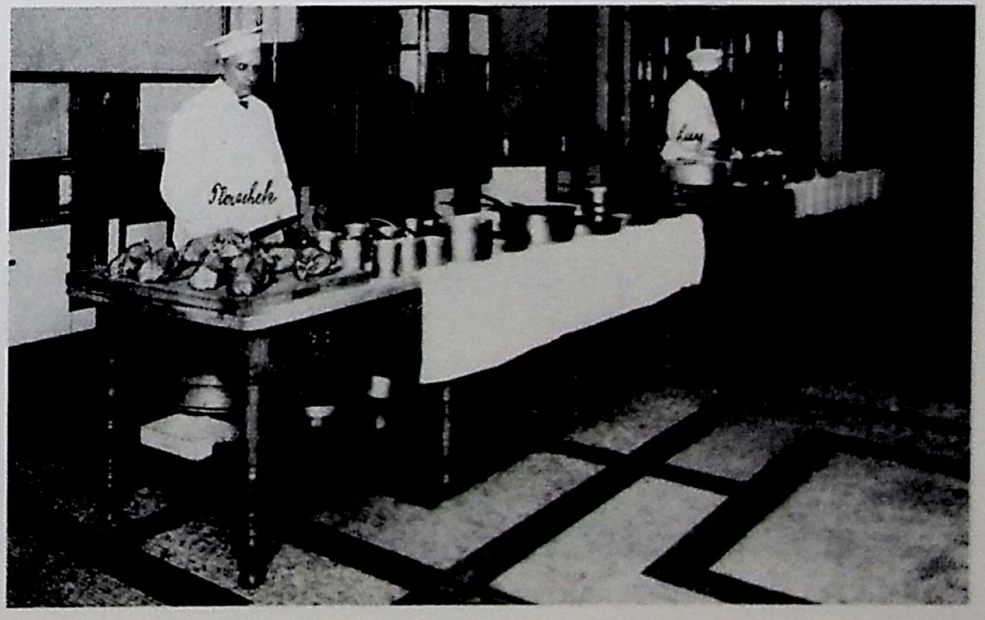
Ein Vielfraß setzte sich zu Tisch.
Man brachte ihm, wie er befahl,
Den schönsten Stör. Ein Riesenfisch!
Für einen Mann ein tüchtig Mahl.
Er fährt drauf los, er kaut und schmatzt;
Schon ist er fertig bis zum Kopf.
Da hält er ein, sein Magen platzt.
Man rennt zu Hilf dem armen Tropf,
Man macht Klistiere ohne End –
Umsonst! Dem Kranken wird nicht besser.
Man mahnt ihn an sein Testament.
„Geliebte Freunde", sprach der Fresser,
„Ich bin gefaßt. Wohlan, es sei!
Doch eilt und bringt, da es ja doch
Zu Ende geht, mir schleunigst noch
Den Rest von meinem Fisch herbei!"

„Auf Anordnung meines Herrn und Meisters, dessen zarte Gesundheit die schwere römische Kochart nicht ertragen konnte, setzte ich in diesem Topf (hoher, schmaler Suppentopf) täglich, nebst einem Lot Schinken, zwei Pfund Rindfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, ein junges Hühnchen und eine junge Taube ans Feuer; die letzteren sind in Rom besonders zart und schmackhaft. Wenn dieses Fleisch hinreichend geschäumt und gekocht hatte, tat ich soviel Wurzeln, Kräuter und feine Gemüse hinzu, als gerade der Markt darbot, und ließ sie hinreichend gar werden. Alsdann richtete ich in der Mitte des Tisches die Gemüsesuppe an und umher die vier Fleischarten mit ihren Beilagen an Sardellen, frischer Butter, Rettich, Gurkensalat und dergleichen."[7]

Die Wiener Hofburg verfügte noch bis zum Ende der Monarchie über eine separate ‚Spanische Suppenküche'. Dieser stand ein eigener Koch vor, der sich ausschließlich auf die Zubereitung des aufwendigen Gerichts verstand. Darunter begriff man zuletzt eine klare Brühe, die, wie bereits erwähnt, als Mitternachtssuppe nach Bällen einzeln in Tassen gegeben und serviert wurde. Der Münchner Hofkoch Rottenhöfer überliefert in seiner 1858 erschienenen ‚Anweisung in der feineren Kochkunst' ein Rezept, bei dem die üppigen substantiellen Zutaten in krassem Gegensatz zu dem ausgedünnten Ergebnis stehen. Ochsenschweifstück, Kalbsschlegel, Nierenfett, Zwiebeln, fertige Fleischbrühe, Hammelschlegel, Hase, Hühner, Rebhühner, Wurzelgemüse und ein halber Wirsing wurden verkocht und dazu ausdrücklich keinerlei blähende Hülsenfrüchte beigefügt. In den Rezepturen des 19. Jahrhunderts kommen die fernöstlichen Aromagewürze wie Nelken, Macis, Muskat nicht mehr vor. Einzige Ausnahme bildet eine von Dumas aufgeführte Variante einer sogenannten ‚Oille à la française', die mit Cayennepfeffer, Currypulver und einer halben Flasche Sherry auf kolonialenglische Art modernisiert wird.

Doch kommen wir auf Rottenhöfer und seine bavarisierte Version zurück. Die entfettete Brühe wird durch eine „gut ausgewässerte Serviette passiert und bis zum Gebrauche, ungesalzen, warm gestellt. Eine Viertelstunde zuvor wird sie gehörig gesalzen und in oberen Kaffeetassen heiß serviert. Diese sehr kräftige und wohlschmeckende Brühe wird ausschließlich nur nach größeren Abendunterhaltungen gegeben."

Die Geschichte eines Familienessens der europäischen Aristokratie endet somit sang- und klanglos im Dunkel der Nacht.



Noch im frühen 20. Jahrhundert existierte in der Wiener Hofburg eine eigene Küche für die Spanische Suppe, die in den speziellen großen Kesseln im Hintergrund gekocht und der Hofgesellschaft in Tassen bei Bällen serviert wurde.
Foto: Privatbesitz

Inszenierungen

Staatsessen: Das Nürnberger Friedensmahl von 1649

Schon in der römischen Geschichte finden wir zahlreiche Beispiele für Menschen mit eindrucksvoller Leibesfülle, namentlich natürlich die Repräsentanten der Macht. Sie verstanden das Essen als einen Staatsakt, als Demonstration ihrer Macht, indem sie sich der Maßlosigkeit beim Essen hingaben. Nach Meinung mancher Historiker gilt der Tafelluxus als Symbol für den Niedergang einer Kultur. Betrachtet man jedoch die Hingabe, mit der ein Genießer eine Essensschlacht schlägt, so wird er kaum Genugtuung darin finden können, seine kulinarischen Freuden durch kriegerische Unternehmungen zu unterbrechen, die in irgendeiner Weise existenzgefährdend sein könnten.

Im Gegenteil, das gemeinsame Mahl hat eine versöhnende Komponente. Der friedensstiftende Aspekt eines Waffenstillstandes oder eines Kriegsendes war in alten Zeiten gewöhnlich ein gemeinsames Festessen wert, bei dem sich die einstigen Kontrahenten nur noch bei der Essensschlacht gegenübersaßen.

Das wohl berühmteste Beispiel ist das Friedensbankett zu Nürnberg 1649.

Ein Jahr nach dem Westfälischen Frieden, der den Dreißigjährigen Krieg beendete, lud Pfalzgraf Karl Gustav von Zweibrücken, der Statthalter und spätere König von Schweden, zu einem großen Friedensmahl. Vorausgegangen war ein Diplomatenkongreß, der im April 1649 als Friedensexekutionskongreß in Nürnberg eröffnet und mit der Unterzeichnung des Interimsexekutionsrezesses im September des gleichen Jahres beendet wurde. Nachdem also die letzten Unklarheiten der westfälischen Friedensbestimmungen geklärt worden waren, schien es Zeit zum Feiern zu sein.

Fraglos eine gute Chance, um sich barocker Prachtentfaltung hinzugeben.

Unter den Geladenen, die sich am 25. September 1649 im Rathaus versammelten, befanden sich zahlreiche weltliche und geistliche Fürsten, Grafen, Abgesandte Nürnbergs und Vertreter anderer Städte, Offiziere und Exulanten.

Das große Festmahl ließ nichts von der unendlichen Not spüren, in der die Stadt sich befand. Im Gegenteil, alle Möglichkeiten barocker Festgestaltung waren ausgeschöpft worden. Nachdem sich die Gäste entsprechend der Etikette ab 12 Uhr in sechs verschiedenen Räumen versammelt hatten, wurde ihnen aus silbernen Kannen das Wasser zum Reinigen der Hände gereicht.

Der große Saal, in dem das Bankett stattfand, war zu diesem Anlaß festlich hergerichtet und mit Blumen und Früchten dekoriert worden. Vor der Fensterfront des Saales, zur Straße hinaus, stand die Skulptur des schwedischen Wappentieres, eines Löwen. In der einen Pranke hielt er einen Palmenzweig, in der anderen ein abgebrochenes Schwert – Metapher dafür, daß der Krieg zu Ende war. Davor saß ein großer Hund als Symbol der Treue, der die Erhaltung des Friedens garantieren sollte.

Aus dem Rachen des Löwen floß roter und weißer Wein, der für die vor dem Rathaus stehenden Zuschauermassen gedacht war, die sich zudem zwei gebratene Ochsen und viel Brot teilen durften, ein Festtag für das gebeutelte Volk und ein Vorge-

Antoni Bays „Hohenemser Festtafel". Konfekt war durch den teuer importierten Zucker der größte Luxus auf der Tafel. In Fußschalen aufgesetzt, bildete es den repräsentativen Abschluß eines jeden vornehmen Mahls.
Polícka, Metskè Muzeum

schmack auf die Friedenszeit. So erwies sich denn auch der Rebensaft speiende Löwe als absoluter Höhepunkt, denn nichts half besser, Not und Elend für eine Weile zu vergessen als freier Wein für alle. Der Text einer zeitgenössischen Illustration beschreibt den Erfolg dieser PR-Aktion – wie man es heute nennen würde – in eindringlichen Worten:

„Der Stadt- und Landmann sich um diesen Löwen dringet /
Auß dessen Rachen Wein von zweyen Farben springet / . . .
Man sihet ein Geläuff / ein hin- und wiederreissen /
Ein Auffstehn auff das Faß / ein wiederrunterschmeissen /
Der bringet ein Geschirr / der fängt Wein in den Hut /
Und weil der Mann zu kurtz / so thut der Hut nicht gut /
Man bindt ihn an was an / an Gabeln und an Stangen /
so kan man desto baß hinlangen und Wein fangen /
Den er denn in sich schluckt / und weil er feil und wol
so läst er nicht eh nach / biß sein Gehirne toll."

Die musikalische Umrahmung war dem festlichen Anlaß entsprechend überaus vielfältig. In jeder Ecke des Saales hatte man Podeste für die Musikanten und Chöre errichtet. Der erste bestand aus „11 Concertierenden Stimmen, sambt 2 Instrumentisten." Der zweite aus „Geigenwerck, Viola Gamba, Vocal Stimmen und Theorba", der dritte aus einem ‚Possaunen Chor' und der vierte aus ‚Fagottspielern'.

Eröffnet wurde das Friedensmahl mit dem ‚Te Deum', dem dann Psalmen und religiöse Gesänge folgten.

Für den Tafelschmuck war Philipp Harsdörfer, ein Nürnberger Patrizier, verantwortlich. Auf jeder der 40 Fuß langen Tafeln sprudelte duftendes Rosenwasser aus Springbrunnen.

Doch am beeindruckendsten war das Mahl selbst. Sechs Gänge mit jeweils 150 Speisen in einer Folge, die nahezu modern anmutet: Nach den Suppen, verschiedenen Olla Podriden und diversen Vorspeisen kamen Geflügel und Wildbret auf den Tisch, dann folgten die Fischspeisen als dritter Gang. Als vierter Gang wurden große Pasteten serviert. Im fünften Gang wurden Gartenfrüchte aufgetragen, und den krönenden Abschluß bildeten Konfekt, Marzipan und Eis.

Leider gibt es keine Überlieferungen der Zubereitung, jedoch ist davon auszugehen, daß die Speisen nicht mehr, wie im späten Mittelalter üblich, gefärbt und geschmacklich verändert waren. Die Tischaufsätze, die Pfauen und Schwäne, die Schaugerichte aus Zucker und die Zwischenspiele waren aber noch spätmittelalterliche Relikte. Vor allem die Schaugerichte schienen großen Eindruck gemacht zu haben. Es gab einen Siegesbogen mit den Statuetten der Einigkeit und Uneinigkeit, der schlafenden Siegesgöttin unter sieben Planeten sowie einen sechseckigen, in drei Teile gegliederten Berg. Der erste Teil war mit Früchten und Blumen gefüllt und symbolisierte die kaiserlichen Lande, Schnee und Eisfelsen versinnbildlichten im zweiten Teil das Land Schweden, und der dritte Teil, Frankreich, wurde durch Nymphen und allegorische Figuren dargestellt, die in den drei Landesfarben gekleidet waren. Die goldenen Ölzweige in den Händen der Nymphen deuteten auf die Embleme und Inschriften am Rande der Schüssel hin.

Was es bei diesem Mahl zu essen gab, beschreibt der Pegnitzschäfer und Theologe Johann Klaj der Jüngere (1616–1656) in seiner ‚Friedensdichtung' wie folgt:

Joachim von Sandrart (1606–1688)
„Das Nürnberger Friedensmahl".
Der vornehmste Platz an der Tafel wird durch einen Baldachin ausgezeichnet. Hier sitzen vereint die Repräsentanten der Staaten, die im Nürnberger Friedensmahl 1649 ihren neuen Bund besiegeln.
Nürnberg, Stadtgeschichtliche Museen

1. Gang
Das Feuer folgt dem Koch / der schürt die Kohlenglut // die Bräter gehen um / es raucht der Schorsteinhut. //
Nun ist es Essenszeit! die Diener sich bemühen // und schüsseln häuffig auf kunstgutgewürzte Brühen // des Magens Specerey; das Aller Augen klingt // Herr Gott dich loben wir von allen Chören dringt.

2. Gang
Die Lufft den Vogler heischt / daß / was er fange / knicke // vom fremden Federwild und Auerhähnen schicke //
der Vogler / der da schnürt die Schnepfen / wann er rufft // bey Nacht zu decken weiß die Lerche in der Lufft.

3. Gang
Das Wasser / was man ihm vom Fischen abgestricket // zu diesem Friedensmahl durch seine Fischer schicket //
Forellen / Hausen / Lachs / Stör / Rochen / die Lampret //
die / wann sie schmecken soll / der Koch im Wasser tödt.

4. Gang
Das Erdreich ist bemüht / sein gantzes Reich zu schicken // mit allem / was es hegt / den Frieden zu erquicken // von Wild und zahmen Vieh; von Früchten aller Art //
und was von Blumen nur in ihr gebrochen ward. //
Die Tafel wird beschwert mit köstlichen Pasteten // die dann der Koch gefüllt zur Lust und Hungersnöthen; // zur Lust / wann manches Thier und Vogel kam herauß //
auß Freyheit / die es liebt / flog nach dem Vatterhaus.

5. Gang
Da steht Pomonengold / theils in vergüldten Schüsseln // theils hänget noch vollauf an den belebten Püschen // die auf der Tafel stehn; hier leucht der Gärten Gut //
der Pomeranzen Gelb / der Aepfel rotes Blut.

6. Gang
Wer will das Honigwerck der Marzipanen zahlen // viel minder das Gewicht der silberreichen Schalen // hier liget schönes Obst von Zuckerbecker = Pracht // das Kunst noch eins so süß als die Natur gemacht //
süß / mild und dauerhafft: scheut euch nicht für dem Eise // was so gefroren ist / das ist gesunde Speise // diß Eis wird nicht zerflößt vom warmen Sonnenschein //
deß Magens Wärme nur die muß sein Lentzen seyn. //
Diß / was hier ist / das ist der Mutter Erd Geschicke // der Köche Meisterrecht und wohlgeprobte Stücke // hier ist der Schauspiel = Koch / der solche Speisen kocht //
damit er Hecaten und ihren Dreykopf pocht.

Während des vierten Gangs geschieht zur Freude der Gäste ein kleines Wunder. Aus einer der Pasteten steigt eine weiße Taube auf, die sich symbolträchtig auf der allegorischen Figur der Concordia des die Tafel zierenden Triumphbogens niederläßt.

Gerade diese Szene hat der Maler Joachim Sandrart (1606–1688) in seinem zeitgenössischen Gemälde festgehalten. Christian Klemm schrieb dazu: „Wurden dort die Pasteten aufgetragen, stehen sie hier bereits auf dem Tisch. Aus einer ist soeben eine weiße Taube aufgeflogen und hat sich auf die Allegorie des den Tisch zierenden Triumphbogens gesetzt. Damit vollendete der unvernünftige Vogel, die Idee der Pegnitzschäfer zu höchst sinnlicher Anschaulichkeit: Unter den Fittichen des Friedens herrscht die Eintracht, die sich über die besiegte Discordia und die sich niederlegende Victoria erhebt. Aus dieser glückhaften Konstellation – in den Nischen des Triumphbogens stehen die Planetengötter – erblüht ein neues goldenes Zeitalter, dargestellt in der herbstlichen Fülle der Früchte."[1]

Joachim Sandrart (1606–1688)
„Das Nürnberger Friedensmahl".
Ausschnitt mit der Taube, die aus einer großen Pastete auffliegt.

Nun mutet diese ganze Festlichkeit vor dem Hintergrund der damaligen Zeit und den Verhältnissen nach einem sinnlosen Krieg, der ein Menschenleben dauerte und ungezählte Menschenleben forderte, der Städte, Dörfer, Wälder und Felder in Schutt und Asche hinterließ, der Ideologien schürte und Weltanschauungen auslöschte, der die Überlebenden in größter Not zurückließ, absolut deplaciert an. Doch andrerseits war das unendliche Gemetzel endlich vorüber, die Zukunft und mit ihr der Weg in eine bessere Epoche waren frei. In diesem Zusammenhang muß man das Nürnberger Friedensmahl als eine Verheißung sehen, bei dem es dem späteren König von Schweden gelungen war, ehemalige Feinde an einer Tafel zu vereinen und damit den ersten Schritt auf dem Weg zu einer friedlichen Koexistenz in Deutschland und Europa zu tun – und nicht als eine Völlerei für die Anführer anzuprangern, bei der die Opfer mit Wein, Brot und Ochsen abgespeist wurden. Gleichzeitig war die gemeinsame Mahlzeit aber auch Ausdruck eines politischen Teilens und Vertrauens, für das hier der Grund gelegt wurde.

Und was sagt Klaj dazu?

„Printz Carol Gustav sprach zum Ständen: Lasst das Flehen
und Weinen diesen Tag; das Tagesliecht / das wir sehen /
ist heilig unserm Gott; Bekümmert Euch nur nicht /
des Herren Friede schafft / daß uns fort nichts gebricht
an irgend einem Fried; Kommt / esst mit uns das Fette /
trinckt mit uns süssen Tranck; So Der und Der nichts hätte
aus Armut zugericht / Dem senden Wir sein Theil,
An dem Tag wiederfuhr dem gantzen Teutschland Heil
Durch dieses Friedensmahl."

Am Beispiel des Nürnberger Friedensmahls läßt sich erkennen, daß so ein Festessen als Teil eines diplomatischen Akts, wie ein Theaterstück inszeniert wurde. Es gab Introduktionen, Szenen, Akte, Peripetien und ein krönendes Finale.

Theatrum tavolae

Wie schon mehrfach festgestellt, waren alle Tafeleien Zeremonien, die ihren eigenen Gesetzen unterworfen waren. Die Tafelfreuden des Barock entwickelten sich zudem zu reinen Gesamtkunstwerken, in denen sich alle Künste in einem einzigartigen Zeremoniell vereinigten, das einzig der Befriedigung aller Sinne diente. Die einfache Form

Huitres marinées – Marinierte Austern

„Nehmet recht frische Austern, mariniert sie in dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz, Pfeffer, Nägelein, kleinen Zwiebeln und Citronensaft. Lasset sie anderthalb Stunden in der Marinade, damit sie den Geschmack davon an sich nehmen.

Wenn sie mariniert sind, so überstreuet sie mit Mehl oder tuncket sie in einen dünnen und klaren Teig von Mehl und Eyern, backet sie in der Butter und richtet sie zum Bey-Gericht an mit gebackenen Petersilien um den Rand der Schüssel."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

der Selbsterhaltung durch Zuführung von Speisen wurde nachgerade dramatisiert. Die einzelnen Gänge bildeten die Akte, die Speisen die Szenen.

Der im 17. Jahrhundert lebende italienische Gourmet Ciacco wußte nicht nur mit Verstand zu essen, sondern auch mit Verstand darüber zu schreiben. In seiner ‚Miniature Letterarie' gibt er einen Einblick in die Dramaturgie eines Essens: „Die Freuden der Tafel mögen sich zu allen Genüssen gesellen, die das Leben uns bietet. Sie sind die beständigsten, die uns über den Verlust aller andern noch trösten können; sie passen für jedes Alter, für jedes Land und für jede Jahreszeit. Eine gute Küche ist der Lustgarten eines guten Gewissens; die Enthaltsamkeit aber verrät einen schlechten Magen. Ein Feinschmecker, der keinen guten Magen hat, gehört in die Klasse der Invaliden.

Um bei Tisch eine fröhliche Stimmung herzustellen, sind die Austern als Vortrupp das beste Mittel, vorausgesetzt, daß sie gehörig in gutem Weißwein gebadet werden.

Der wahre Feinschmecker wird niemals ein Gespräch beginnen, bevor er nicht mit dem ersten Gang zu Ende ist; es wäre ein gewagtes Unternehmen, in diesem feierlichen Augenblick seine Aufmerksamkeit zu teilen.

Jean-François de Troy (1679–1752)
„Das Austernessen".
Eine ausgelassene Herrengesellschaft feiert die Ankunft der ersten Austern von der Küste. Champagner, die große Neuheit begleitet das Mahl, an dem auch die Lakaien am Rande teilnehmen. Neu sind damals ebenfalls die Beistellmöbel, um Speisen und Getränke bereitzuhalten.
Chantilly, Musée Condé

Gesetzt den Fall, es gäbe einen Kapaun mit Trüffeln … vor der Würde dieser Erscheinung müßte jedes Gespräch verstummen. Ein Stück Hammelbraten, vorausgesetzt, daß es windelweich wie das bereuende Herz eines Sünders sei, werde mit demselben Herzklopfen empfangen wie ein erstes Liebesgeflüster."[2]

Die Lust am Gepränge führte schließlich dazu, daß Kochkünstler Speisen in veritable Kunstwerke verwandelten. In einer Zeit, in der die Vergänglichkeit allen Seins ein dominierendes Thema war, inszenierte man also Schauessen als Triumph über den Hunger, der wie der Tod ein Moment der Vergänglichkeit ist.

Eine sehr einprägsame Darstellung über Schauessen und Schaugerichte gibt das 1652 in Nürnberg erschienene ‚Trincirbuch':

Von den Schauessen

„Die Schauessen werden solche Gerichte genannt, welche von Menschenhänden gemacht, lieblich anzuschauen und auch können genossen werden. Sie belustigen erstlich die Augen, nachgehend den Mund und werden meistenteils aufgesetzt, wenn man sich mit anderen Speisen gesättigt hat.

Eine silberne Schale mit Pomeranzen oder güldenen Äpfeln ist kein Schauessen, weil solche nicht von Menschenhänden bereitet, sondern ihre natürliche Schönheit in dem spiegelhellen Silber beleuchten.

Solche Schauessen werden von unterschiedlichen Materien gemacht, unter welchen die gebräuchlichsten sind die Bilder von Zucker, von Butter, von Rüben und dergleichen.

Die Bilder von Zucker oder Trachant, ein lieblichriechendes Harz oder Gummi, so in Malacca, Sumatra und Java aus gewissen großen Bäumen fließt, werden mit natürlichen Farben angestrichen, welche doch zugleich ohne Schaden können genossen werden …

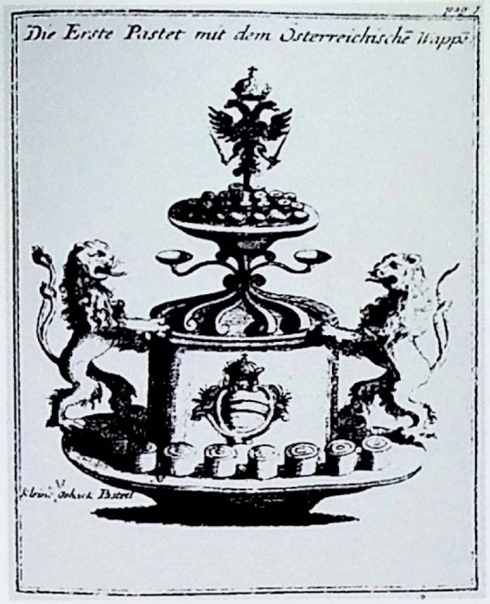
Die Bilder von Butter werden an einem oder zwei Stäben auf ihren Possementen stehend dossiert, wie man Wachs possiert, und in kalten Gewölben oder Kellern aufbehalten, bis man sie zur Tafel tragen will. Diese Arbeit läßt sich nicht lang halten und wird entweder riechend oder schmergelt oder sie zerschmilzt zu warmer Zeit, daß die Mühe der darauf angewendeten Unkosten bald verloren geht.

Die Bilder von Rüben sind noch nicht gemein und wegen des bäurischen Geruchs vielen nicht angenehm, gleichen fast den Figuren, welche von Obst bereitet werden.

Diese Bilder haben entweder eine Deutung, welche auf die Ursache des Banketts oder den Ruhm der hochansehnlichen eingeladenen Gäste abzielt oder sie haben keine Deutung und sind nur ungefähr zu einer Zier der Tafel aufgestellt.

Die Erfindungen solcher Schauessen werden meistenteils hergenommen von den Wappen derjenigen, welche man ehren will; allermaßen auf solche Figuren zu den Sinnbildern gebraucht und mit schicklichen Unterschriften in halben Versen verfaßt können geziert werden.

Unter die Schauessen sind die Zuckerblumen und Zuckerfrüchte zu rechnen … Sie sind schön, bunt glänzend und fast natürlich, können außerdem, wenn man sie lang betrachtet, genossen werden. Dergleichen werden sie in ganz Deutschland nicht künstlicher, schöner und besser gemacht als zu Nürnberg von H. Tobias Braun, der in dieser Sache sonderliche Arten erfunden hat."



Gestaltung einer Pastete nach Hagger 1719. Die Kunst des Kochs und Konditors bestand darin, mit den Bildhauern zu wetteifern und großartige, bedeutungsträchtige Gebilde aus Zucker oder Pastetenteig aufzuführen. Selbst der österreichische Doppeladler erhält so eine repräsentative Form. Später ersetzen Porzellanfiguren den vergänglichen Tafelschmuck.

Tourte de Langue de Bœuf – Torte mit einer Ochsenzunge

„Schneidet eine gesaltzene Ochsenzunge in dünne Scheiben, leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne auf einen feinen Teig; würzet sie mit Pfeffer, Saltz, feinen Kräutern, ein wenig geschmoltzenem Speck und decket sie mit eben dem Teige zu. Lasset sie eine gute halbe Stunde backen.

Wenn die Torte halb gar ist, so thut ein halb Glas guten Wein daran; lasset sie vollends backen, und wenn ihr auftragen wollet, so thut einen Citronen-Saft daran."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Von den Schaugerichten

„Die Schaugerichte sind anzuschauen und zu keiner Speise an- oder aufgerichtet, bestehend in allerhand wächsernen, leinenen, hölzernen und dergleichen Bilder, die dem Bankett einen Ruhm und den Anwesenden kluges Nachsinnen verursachen sollen.

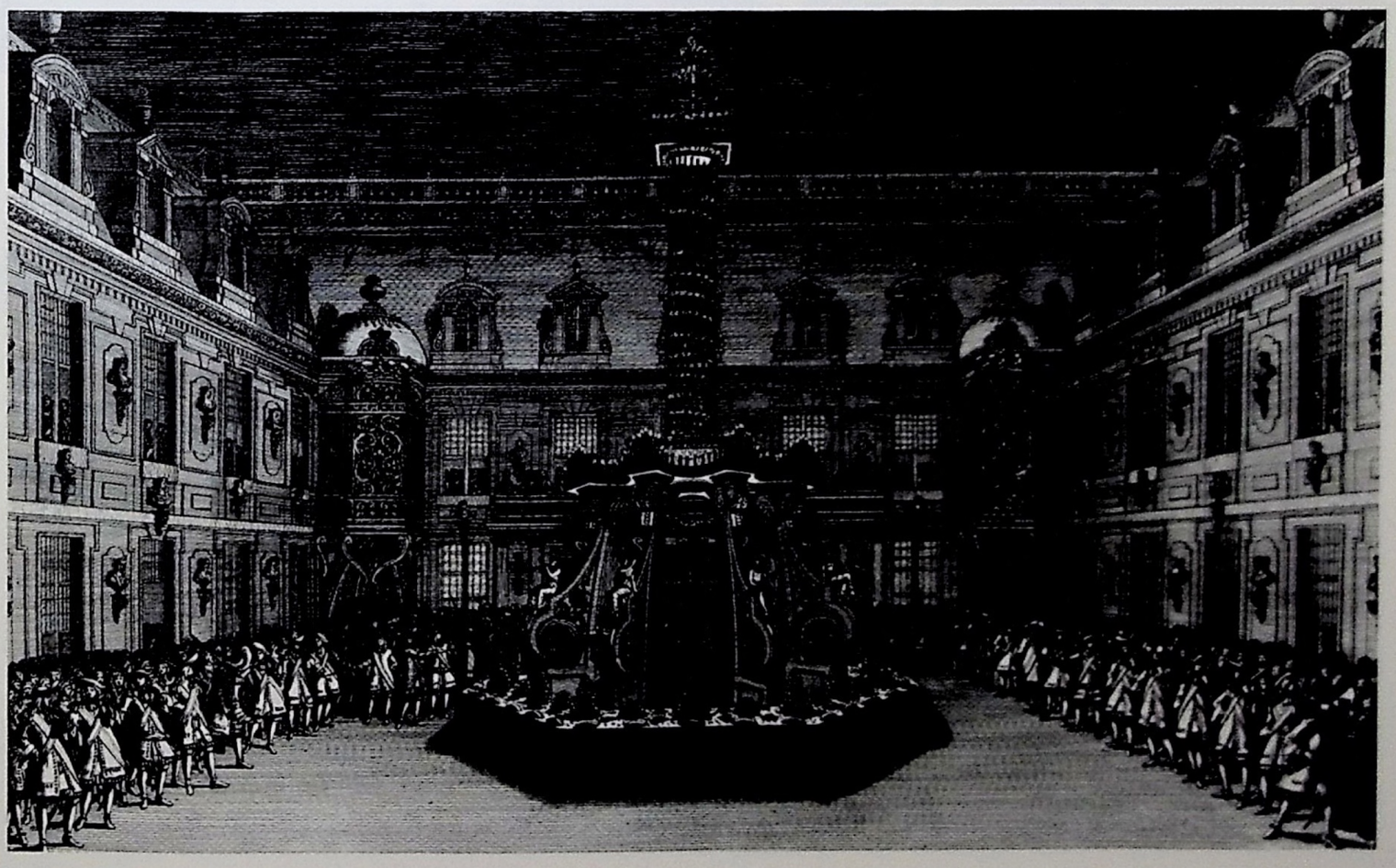
Es ist keine Materie, die sich so zierlich und zärtlich ausarbeiten, färben, gießen und bilden läßt wie das Wachs und ist beständiger als der Zucker, welcher gilbt, wo er weiß sein soll wie die Butter, von welcher bei dem Schauessen Meldung geschehen.

Die leinenen Bilder werden von Plicaturen zusammengefügt, ... jedoch gibt das reine Leinengewebe kleinere Falten. Sie werden nach des Bildes Beschaffenheit rot, blau oder schwarz gefärbt.

In dieser Arbeit wird mehr Kunst und Fleiß als Zierde erwiesen. Man macht auch von den erwähnten Plicaturen Fische, die Wasser in sich fassen und anstatt der Gießkanne dienen können.

Etliche haben sich bemüht, das Stroh zu passen und so künstlich zuzurichten, daß die Bilder und Leuchter daraus gemacht, sind aber fast gefährlich und kann ein ungefähres Fünklein den sehr mühsam zusammen gekünstelten Glanz zunichte machen.

Etliche wollen kein Holz auf der Tafel leiden, können aber doch fast aller Bildergestelle, welche von Holz gemacht und darauf erhaben werden, nicht entraten, zugeschweigen, daß die Böden besagter Schaugerichte, die Löffel zuweilen und der Tisch selbst von Holz sind. Zu den Schwingbögen, Bergen und lebendiger Tiere Pasteten



Jean Le Pautre (1709–1789)
„Festtafel in Versailles“ 1674.
Im Innenhof von Versailles wurde bei einem nächtlichen Fest ein riesiges, illuminiertes Schaubuffet um einen Brunnen aufgeführt und dem Publikum als Spektakel präsentiert.
Paris, Bibliothèque Nationale

Jean Michel Moreau, gen. d. J. (1741–1814)
„Fest König Ludwigs für seine Mätresse Madame Dubarry am 2. Sept. 1771".
Anläßlich der Einweihung eines neuen Lustschlößchens wurde dieses festliche Essen gegeben, in dem Innenarchitektur und Tischdekoration zu einem Gesamtwerk verschmelzen. Der Lichterluxus wurde von Spiegeln und vergoldeten Profilen aufgefangen und reflektiert.
Paris, Musée du Louvre

kann man nichts Dienlicheres und Leichteres haben als das Holz, welches sich anstreichen und bemalen läßt, wie man will. Sonst sind die hölzernen Docken zu solcher Begebenheiten nicht anständig und kosten auch mehr als die wächsernen Bilder oder diejenigen, welche von Zuckermehl gegossen werden.

Etliche setzen Luftbrunnen auf die Tafeln mit wohlriechenden Wassern gefüllt, die ausspritzen und die Gäste, sonderlich im Sommer, erfrischen.

Man kann auch hohe Berge, mit allerhand Tieren besetzt, auf die Tafel bringen, die Berge rauchen, mit gutem Geruch, angefüllt, und erfüllen nach und nach das Zimmer mit lieblicher Luft, daß … auch der Geruch, gleich allen andern Sinnen, seiner Belustigung nicht ermangelt.

Diese Schaugerichte sollen die Gäste zu einem guten Gespräch veranlassen und, wie vorgedacht, nach der Ursache des Banketts gerichtet sein.

Die aufgesetzten Bilder der Schauessen und Schaugerichte sind alle gleich den Worten, welche entweder in ihren eigentlichen oder in ihren figürlichen Verstand, die begehrte Deutung zu wirken pflegen. Also ist das Gemälde einer Geschichte wie etwa die des Orpheus, Arions Apolls etc. oder die Aufsteckung etlicher Fahnen, in die allerhand Sinnbilder gemalt, die nach den Umständen der Gäste und der Zeit gerichtet, mehr zu verstehen geben als sie weisen und wegen ihres verborgenen Sinnes Sinnbilder genannt werden."[3]

Fricandeaux farcis – Gefüllte Fricandeaux

„Nehmet den Schenckel oder das dicke Bein vom Kalb, schneidet es in feine Scheiben, klopfet sie wohl mit dem Heft eines Messers, spicket sie darauf mit Speck und breitet sie auf einen Tisch, bedecket sie in der Dicke eines Thalers mit einer Fülle, welche aus einem Stück Kalbfleisch, Rinder-Marck, ein wenig Speck und Eyern gemacht und mit Saltz, Pfeffer und feinen Kräutern gewürzet worden.

Wenn solches geschehen, so rollet die Fricandeaux zusammen, legt sie ordentlich in eine Casserole mit ein wenig Speck, so man unten auf den Boden legt, und lasset sie so lange schmoren bis sie umgewendet worden und auf beyden Seiten eine schöne Farb bekommen.

Ziehet nachher eure Fricandeaux heraus, lasset das Fett davon ablaufen, leget sie wieder in die Casserole mit ein wenig Speck auf dem Boden, gießet Jus von Rindfleisch daran, lasset sie darinnen ein wenig kochen und machet die Sauce mit geröstetem Mehl dicklich. Wenn sie gekocht sind, so richtet sie an und gebt sie zum Vor-Gericht mit einem Ragout von Champignons darunter.

Wenn man kein Ragout dazu macht, so besetzet man mit den Fricandeaux die Schüsseln zu großen Vor-Gerichten. Wollet ihr sie nicht füllen, so spicket sie nur mit gutem Speck, kochet sie wie man gesagt hat; wenn sie so gekocht sind, so braucht man sie zu nichts anderem als den Rand der Schüsseln mit andern Ragouts zu besetzen."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Huîtres aux fines herbes au four – Überbackene Austern mit frischen Kräutern

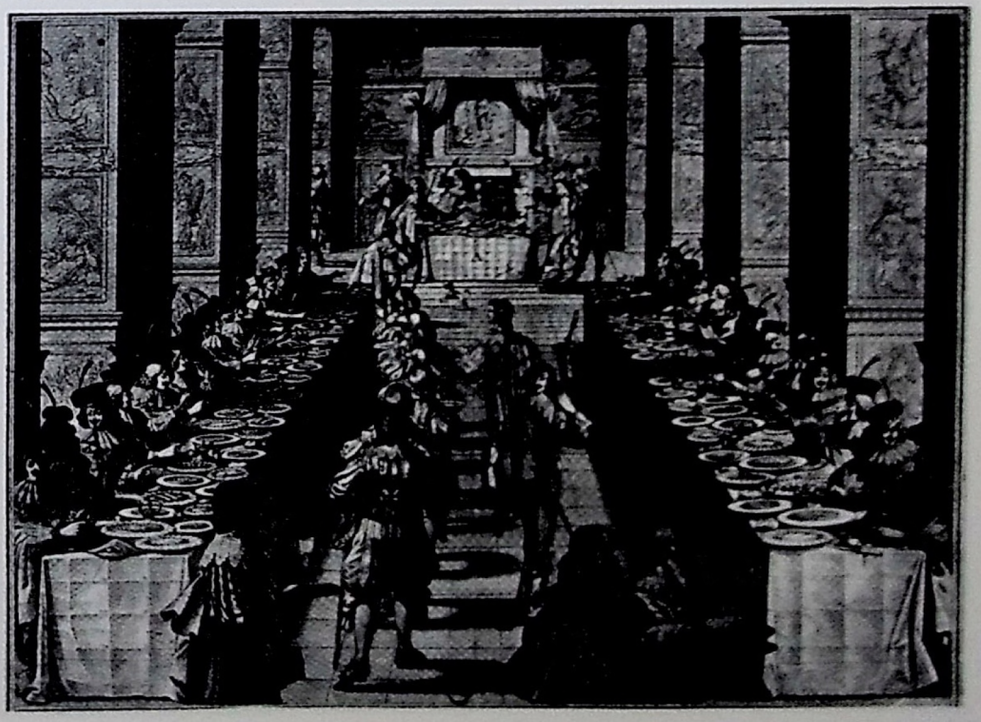
„Eine genügend große Anzahl von Austern wird geöffnet und mit ihrem Wasser in eine Kasserolle gegeben, die Schalen beiseite legen (sie werden später noch benötigt). Die Austern auf mittlerer Flamme erhitzen bis sie fast kochen, abtropfen lassen und die Brühe durch ein Sieb in eine zweite Kasserolle seihen. Butter, grob zerstoßenen Pfeffer, Petersilie, Frühlingszwiebeln, gehackte Schalotten, Basilikumpulver und ein wenig Kalbs-Coulis hinzufügen und zum Kochen bringen. Die so entstehende Sauce köchelnd auf etwa die Hälfte reduzieren; dann die abgetropften Austern hineingeben, ohne weitere Hitze eine Weile darin ziehen lassen und wieder einzeln in die aufbewahrten Schalen legen, Paniermehl darüberstreuen und im heißen Ofen überbacken bis die Panade goldgelb wird – oder auf dem Grill braten mit der rotglühenden ‚Pelle de cuisine' darüber –, dann rasch servieren."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier ...)

Service à la française

Beim Service à la française stand das Essen in einer strengen doppelachsig symmetrischen Ordnung; ein Prinzip, das während Renaissance und Barock für die Ordnung jeder Fläche galt. Die Tischmitte korreliert in der Tischordnung mit dem höchsten gesellschaftlichen Rang und wird mit dem Pot-d'oille-Gefäß oder einem Surtout markiert, das mit den heraldischen Zeichen der jeweiligen Familie geziert ist. Alle Gedecke sind gleich gestaltet, bis auf die der Souveräne. Sie sind statt aus Silber oder vergoldetem Silber aus massivem Gold. Die Ungleichheit und der gesellschaftliche Rang werden durch die aufsteigende Ordnung des Tisches zur Mitte – zur Spanischen Suppe – hin definiert.

Immer noch war für die großen Staatsessen und für die festlichen Anlässe die alte europäische Form des Service à la française an den europäischen Höfen gebräuchlich. Der Haushofmeister des Königs von Hannover, Malortie, schildert das Service à la française so: „Der französische Service theilt das Diner in drei Hauptgänge (Services), wie nachstehend näher angegeben werden wird, stellt aber nur bei den Entrées, Entremets und Relevés auf die Tafel, die Grosses pièces dagegen auf Nebentische. Die Speisen werden, der englischen Methode entgegen, durch die Dienerschaft dargereicht."

Die Tafelmitte wurde meist mit prachtvollen Tafelaufsätzen dekoriert, während die einzelnen Plätze lediglich durch kunstvoll gefaltete Servietten und den davorstehenden Stuhl erkennbar waren. Teller und Bestecke wurden jedem einzelnen Gang entsprechend serviert. Dazu von Malortie: „Die Diners nach französischer Methode bestehen aus drei Gängen, von denen zwei der Küche und der letzte der Konditorei angehören. Der erste begreift in sich alle Gerichte von den Suppen an gerechnet bis zu denjenigen Schüsseln, welche beim Braten unmittelbar vorangehen. Diese oder die Braten selbst beginnen den zweiten Gang, der von da ab einschließlich der süßen Entremets und Relevés alles in sich faßt, was aus der Küche geliefert wird. Es



Melchior Tavernier (um 1564–1641)
„Ludwig XIII. bei einem Ritteressen für die Mitglieder des Ordens vom Heiligen Geist in Fontainebleau 1635".
Bei sehr offiziellen Essen galt der uralte Brauch, den Tisch des Ranghöchsten am Saalende quer zu stellen und zwei andere Tafeln längs anzuordnen. Serviert wird von der Raummitte aus. So wird übrigens heute noch in den Refektorien der Klöster und in englischen Colleges gegessen.
Paris, Bibliothèque Nationale

Abbildung auf den folgenden Seiten:
Martin van Meytens (?) „Das Festmahl zur Hochzeit" des späteren Kaiserpaars Maria Theresia von Habsburg und Franz Stephan von Lothringen um 1736.
Bei der öffentlichen Tafel speist die kaiserliche Familie von einem vergoldeten Service. Der engste Hofstaat assistiert dem Essen, das eine neue Gemeinschaft begründet.
Stockholm, Statens Kunstmuseer

schließen sich, der englischen Sitte folgend, die Table de côté mit den Gemüsen und das Buffet mit den Grosses pièces de boucherie an. In der ersten wie in der zweiten Abtheilung müssen die Schüsseln, welche derselben Folge angehören, immer parallel einander gegenüber symmetrisch auf die Tafel gesetzt werden. Der dritte Gang, der der Konditorei angehört, enthält das Eis, Bonbons, Früchte, Obst und alles, was man Dessert nennt."

Die Tafel als Garten

Blumen auf dem festlich gedeckten Tisch sind eine Selbstverständlichkeit, und keine üppig dekorierte Tafel kommt ohne aufwendige Blumenarrangements aus. Doch die uns so gewohnt gewordene Art von Tafelschmuck ist kaum älter als 150 Jahre.

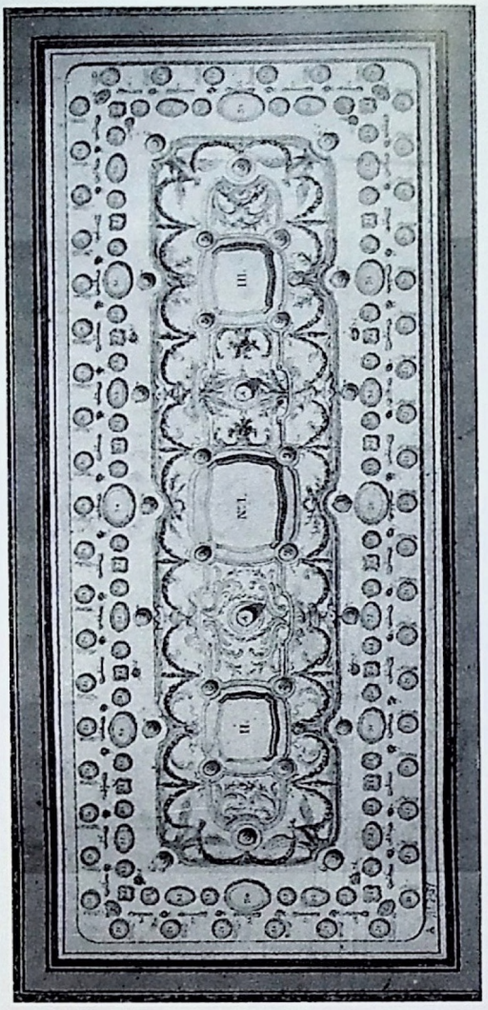
Der Grund dafür lag nicht in der möglicherweise mangelnden Liebe zur Natur, sondern darin, daß in der formenreichen Geschichte des Services früher ganz andere Bräuche galten, welche Blumen nachgerade ausschlossen, weil deren Duft sich für empfindliche Nasen recht störend mit den Essensgerüchen mischten. Überdies galten Schnittblumen als Sinnbild der Vergänglichkeit und des Todes.

Das Mittelalter kam abgesehen davon ohne jeden zusätzlichen Tafelschmuck aus. Prachtvoll gestaltete, goldene und silberne Gefäße bildeten die wichtigsten gestalterischen Elemente auf Tisch und Buffet, wobei einzelne Tischgeräte in figürlichen Formen ihren eigentlichen Zweck überhöhten und gleichzeitig betont zur Schau trugen wie zum Beispiel ein Schiff oder eine Muschel als Behälter für Meersalz und Gewürze, Pokale in Trauben- oder Blütenform und wasserspeiende Tiere als Kannen.

Kurz vor Beginn der Neuzeit kommen völlig neue Tafeldekorationen auf, eine Symbiose verschiedener Formen, die sich zu phantastischen Ensembles vereinigen. Bezeichnenderweise kommt eine Tafel als Garten zuerst für den einflußreichen burgundischen Hof vor. Ein Chronist schildert das Essen Herzog Philipps des Guten in der nordfranzösischen Stadt Lille. Die Beschreibung entspricht ganz den hinlänglichen Vorstellungen eines Paradiesgärtleins des ausgehenden Mittelalters und erinnert an Darstellungen auf niederländischen Tafelgemälden, so dem ‚Quell des Lebens' an der mittleren Tafel des Genter Altars. So wird, um ein Beispiel zu nennen, ein Springbrunnen als Tafelaufsatz beschrieben, umgeben von einer Wiese mit gläsernen Sträuchern und Blumen. Hineingesetzt sind Felsen aus Edelsteinen. Leider sind keine Darstellungen solch ephemerer Dekorationen überliefert.

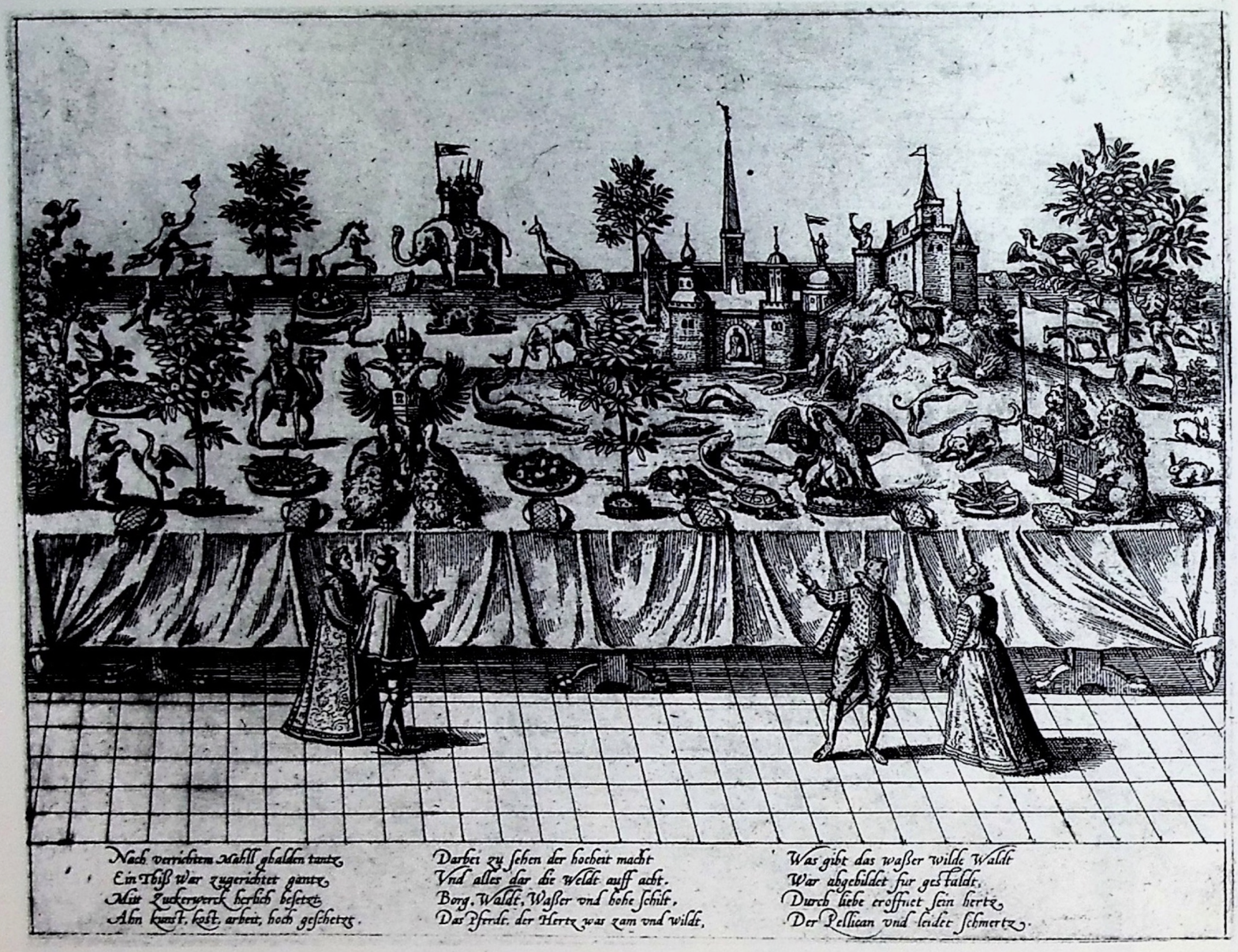
Im Jahre 1585 änderte sich das Erscheinungsbild der fürstlichen Tafeln. Rohrzuckerimporte von den Plantagen der Kanarischen Inseln und später aus Mittelamerika verbilligten die vordem fast unerschwingliche arabische Droge soweit, daß fürstliche Höfe ostentativ Verschwendung damit treiben konnten. Zucker in den verschiedensten Aggregatzuständen – gezogen, gesponnen, klar, weiß und gefärbt – wurde zum unverzichtbaren Bestandteil eines eigenen Dessertgangs, der zelebriert wurde, nachdem die salzigen Speisen abgetragen worden waren. Eigene Zuckerköche, die Konditoren, gaben dem Zuckerwerk die verschiedensten Gestalten, Aromen und Färbungen.

Das Formenspiel war phantastisch: „... da dann ein köstlich Bancket von Zuckerwerk zugerichtet war eines seltsamen und wundern ansehen mit höchster Kunst ausgearbeitet in Gestalt eines wohlgerüsten Gardens darin neben etlichen Laurenböhmen so künstlich mit goldenen Flittern behangen waren auch allerhand Bäume und



Tafelplan für ein Festessen 1760–1770. Der Aufriß zeigt die hochentwickelte Tafelkultur mit einer Festdekoration geschmückt, die wie ein Gartenparterre als dauernder Dekor die Tafel ziert.
Paris, Musée des Arts décoratifs

Gerard Horenbout (ca. 1460/65 bis ca. 1540/41) „Essen des Herzogs von Berry". Alle Elemente der Festkultur des späten Mittelalters sind hier vertreten. Die mobile Tafel, das Nef, Salzfaß, Senfkännchen und das reichbestückte Buffet.
Venedig, Biblioteca Nazionale S. Marco

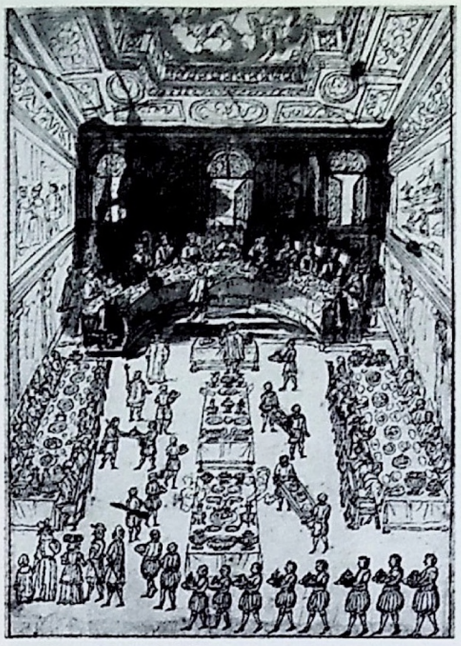


Franz Hogenberg (vor 1540–1590) „ Mitternächtliche Konfekttafel eines fürstlichen Hochzeitsessens in Düsseldorf" 1585. Diese Tafel war wie ein Paradiesgarten mit allerlei Getier, Gebäuden, Früchten und Pflanzen geziert. Nach dem letzten Tanz wurde das Zuckerwerk erst vom Brautpaar, dann von der Hofgesellschaft geplündert. *Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum*

Früchten zu sehen gewesen." Dazu kamen Felsen und Berge, Bäche und Flüsse, Häuser und Schlösser, Tiere und Menagerien, Hecken und Gehölz, des weitern allegorische und heraldische Kompositionen. Dieses Wunderwerk nach Art eines Renaissancegartens stand in der ‚guten Stube' des Düsseldorfer Schlosses. Um Mitternacht wurde es nach dem Tanz präsentiert. Diskret wird die Konfekttafel von der hochgestellten Festgästen geplündert. Dies aber erst nachdem das Hochzeitspaar Herzog Wilhelm von Jülich-Cleve und seine Habsburger Braut als erste „ihrem gefallen nach etwas abgebrochen und von berühmten Zuckerwerk genossen." Die Festgesellschaft ging hernach zu Bett.

Das rituelle Anschneiden eines figürlich dekorierten Hochzeitskuchens ist wohl eine der letzten Erinnerung an solche Bräuche.

Ein künstlicher Garten mit Pflaumen, Felsen und Figuren wurde aber nicht bloß als Schauessen in Form eines mitternächtlichen Dessertbuffets aufgebaut, sondern war auch Teil der höfischen Zeremonialtafel oder ‚Offenen Tafel' in Italien. Der Staatsrechtler Carl von Moser berichtete 1759 von diesem Brauch: „... ausser dem bestehet das wesentliche der offenen Tafel darin, daß allen honetten Personen der Ein-



Pierre-Paul Sevin (1650–1710) „Bankett des Papstes Clemens VI. zu Ehren von Königin Christine von Schweden, Rom 1668".
Bei der großen Form der öffentlichen Tafel wird die Mitte des Raumes mit Anrichttischen gefüllt. Hier ist die ungewöhnliche Form einer halbrunden Tafel gewählt, welcher der Papst präsidiert. Alles ist streng symmetrisch aufgebaut.
Stockholm, Statens Kunstmuseer

gang, nach Erleidung des Platzes, verstattet und vergönnet wird, zuzusehen, wie gut es ihren lieben Landes-Vater und seinen Junckern schmeckt …"[4]

Offene Tafeln waren Staatsbankette, bei denen auf der einen Seite der Herrscher und seine Gäste an einer gemeinsamen Tafel oder an separaten Tischen streng nach Rang geordnet saßen. Die Gegenseite des Tisches blieb bei der offenen Tafel frei, damit die von Garden zurückgehaltenen Zuschauer zusehen und Hofämter und Diener die großen Platten und Gefäße auftragen konnten. So war auch das Essen arrangiert, daß Papst Clemens IX. der schwedischen Königin Christine 1667 in Rom gab. Die Fontäne, der Puttenreigen und die Blumengestecke, welche die ungleichen Tische in einen Terrassengarten verwandelten, dürften aus farbigen Zucker gewesen sein.

Es sind noch etliche solcher großen römischen diplomatischen Essen in Stichen überliefert, in denen sich in Zucker geformte Blumenvasen, antike Skulpturen wie der Parnaß mit Apoll und den Musen oder heraldische Tiere wie in einem Garten ordnen.

Aus dem späten 17. Jahrhundert und dem frühen 18. Jahrhundert sind von den Konditoren geformte Zucker- oder Marzipanfiguren überliefert, welche zu figurenreichen Gartenlandschaften geordnet sind. Die gehärteten und gefärbten Zuckermassen waren ungenießbar. Dadurch konnten sie von Essen zu Essen aufbewahrt und in anderer Form oder um neue Motive bereichert wieder Verwendung zu finden. Einzig Feuchtigkeit und Küchenschaben vermochten ihnen ernsthaften Schaden zuzufügen.

Als schließlich nach 1710 das Porzellan in Europa aufkommt, verändert sich das Gestaltungsbild auf der Tafel, denn fortan sind es weiße oder bunte Porzellanfiguren, die deren Schmuck bilden. Bei zahlreichen Wiedergaben zeitgenössischer Gemälde kann man der Form nach unterscheiden, ob es sich um Zucker- oder Porzellanfiguren handelt.

Bei dieser Art der Desserttafel wurde der Tisch ganz in der Manier eines Rokokogartens gestaltet. Entlang der Tafel stand ein ‚Chemin' oder ‚Dormant', eine langgestreckte, aus einzelnen Teilen zusammengesetzte Spiegelplatte mit einer metallenen Einfassung. Darauf gliederten niedrige Hecken die Partien des ‚parterres en broderie', die bisweilen mit farbigem Sand oder ‚Nonpareilles', also Zuckerperlen, abgesetzt waren. Lose Porzellanblüten waren ein weiteres Dekorationsmittel. Dazwischen sind Figuren, Vasen und Skulpturen aufgestellt, die den Tischgarten beleben und Bezugspunkte schaffen.

Viele der erhaltenen Porzellanfiguren des 18. Jahrhunderts dürften den beschriebenen Zusammenhängen ihre Entstehung verdanken und auf der Tafel ihren Platz gefunden haben. Während das Porzellan nach Herstellung und Ausformung gut erschlossen ist, bleibt seine Gebrauchsgeschichte unter diesen Aspekten noch zu erforschen.

Könige am Herd: Die Köche

Während der Herrschaft Ludwigs XIV. begann eine Zeit glanzvoller Feste, die alle durch prächtige Bankette gekrönt wurden. Jean Anthelme Brillat-Savarin bemerkt dazu in seiner ‚Physiologie des Geschmacks': „Die Männer, welche die Zubereitungen zu diesen Festmahlen leiteten, wurden notwendig und mit Recht bedeutende Männer im Staate, denn sie mußten verschiedene Eigenschaften in sich vereinigen, das Genie der Erfindung, die Wissenschaft der Anordnung, das Urteil über die Zugehörigkeit, den Scharfsinn der Entdeckung, die Festigkeit, den Gehorsam zu erzwingen und die Pünktlichkeit, um nicht warten zu lassen ... Die Namen der berühmtesten Köche wurden gegen das Ende dieser Zeit mit denjenigen ihrer Herren genannt und diese Letzteren waren stolz darauf. Die Verdienste beider vereinigten sich, und die berühmtesten Namen fanden sich in den Kochbüchern bei den Speisen, welche von ihren Trägern begünstigt, erfunden oder eingeführt wurden." Doch trotz aller Bestrebungen der Küche dieser Zeit, ließ sie selbst noch viel zu wünschen übrig. Gleichwohl war Voltaire der Meinung: „Un cuisinier est un être divin – Ein Koch ist ein göttliches Wesen."

La Varenne

Eines dieser göttlichen Wesen war Pierre François de la Varenne, der Küchenchef des Marquis d'Uxelles. Der Herausgeber seines Werkes, David, erhoffte sich ein großes Geschäft und wies deshalb in seinem Vorwort darauf hin, daß die Sammlung ausgeklügelter Rezepte für die herrschaftliche Küche auch einfachere für Haushalte in bescheideneren Verhältnissen enthielt, und außerdem die Zubereitung von „tausend Sorten Gemüsen und anderen Lebensmitteln" beschreibt, „die auf dem Lande im Überfluß vorhanden sind."[1] – für damalige Verhältnisse eine fast revolutionäre Auffassung – und gleichzeitig ein Beleg für die Vorstellung, daß eine nationale Küche Ausdruck des Reichtums des Landes sei.

Doch in Wirklichkeit ging La Varenne gar nicht so sehr auf die Gemüse ein. Er brachte sie bei den Zwischengerichten unter, wenn die Gäste bereits satt waren – aber immerhin wurde das Gemüse per se erwähnt und nicht nur als Einlage in Suppen oder in Verbindung mit Fleisch, Fisch oder Eiern. Außerdem verdanken wir La Varenne ein Rezept für einen neuen Blätterteig, einen englischen Teig, eine Suppe aus Kürbis und Kräutern ohne Butter sowie ein Rezept für einen Truthahn in Sülze, auf den man kurz vor dem Servieren eine Handvoll frische Himbeeren streut. Vor allem das letzte Rezept zeugt von einer für die damalige Zeit seltenen Erfindungsgabe. Allerdings hatte La Varenne auch weniger glückliche Einfälle. So träumte er von einem schwarzen Käsegericht, um die Palette der Cremes und Gelees in allen Farben abzurunden. Kaffee und Schokolade waren ihm unbekannt und hätten ihm überdies auch keine wirklich schwarze Farbe garantiert. Also entschied sich La Varenne, sein Käsegericht mit Kaminruß zu färben.

Joachim Sandrart (1606–1688)
„Der Koch" (Februarius).
Bei diesem vollkommenen Bildnis eines Koches geht die Üppigkeit der Speisen und der Leibesfülle ineinander auf. Stolz zeigt der Kochkünstler eine Rebhuhnpastete. Das Speisen zeichnet bei allegorischen Monatsserien den Februar aus.
Schloß Schleißheim bei München

Georg Flegel (1566–1638) „Ein Buffet mit Konfekt, Früchten und Nüssen..."
Auf einem Stufenbuffet schildert die Kunst Flegels die Ingredienzien eines Konfektganges mit getrockneten Feigen, Früchten, Zuckerwerk und Gebäck. Eine der ältesten abendländischen Speisen war Quittengelee, das in der Spanschachtel gezeigt wird.
München, Bayerische Staatsgemäldesammlungen

Der größte Fortschritt im Vergleich zum Mittelalter war allerdings die Art der Verwendung des Zuckers. Er kam mit dem Rohrzucker aus Arabien nach Italien, wo er zur Grundsubstanz höfischer Speisen avancierte. Die hohe Kunst der Herstellung von Konfitüren und kandierten Früchten entwickelte sich dann in rasanter Geschwindigkeit. Bald war es kein Problem mehr, Karamelbonbons, Pralinen oder glasierte Kastanien zuzubereiten. Der von Zeitgenossen oft zu unrecht mißverstandene La Varenne ließ ein Werk mit dem Titel ‚Der Französische Pâtissier' erscheinen, in welchem man unter dem Begriff ‚feuillantines' die ersten Rezepte für Cremeschnitten und Biskuit fand.

„Ich will noch erwähnen, daß die Marquise von Sablé, seit sie fromm geworden, die größte Feinschmeckerin ist, die sich denken läßt. Sie behauptet, niemand hätte einen so feinen Gaumen wie sie, und Leute, die sich aus guten Sachen nicht allzuviel machen, hat sie gar nicht gern. Sie erfindet immerzu irgendwelche neue Köstlichkeiten. Das Kochbuch, das der Koch des Herrn von Uxelle verfaßte, findet überhaupt nicht ihre Zustimmung. ‚Nichts von alledem, was er angibt, hat seine Richtigkeit', sagte sie. ‚Leute, die so die Welt zum besten halten, müßten unnachsichtig bestraft werden!'"[2]

Offen bleibt bis heute die Frage, womit er die Marquise von Sablé so aufgebracht haben mochte.

Bœuf à la mode – Rindfleisch à la mode

Das Bœuf à la mode ist vermutlich eine Kreation von La Varenne. Das folgende Rezept ist dem „Allerneuesten Pariser Koch-Buch ..." entnommen, das 1752 auf deutsch in Straßburg erschien.

„Nehmet ein Stück vom Riemen, so groß als ihr wollet, klopfet es wohl, und spicket es es wohl mit fettem Speck, würzet es mit Salz und Pfeffer, thut es hernach in eine eiserne Pfanne oder Terrine, mit dem gewöhnlichen Gewürz, Lorbeerblättern und grüner Citron. Machet die Terrine wohl zu, thut sie auf ein gelindes Feuer, und lasset es also dämpfen. Man muß das Feuer dabey beständig gantz gelind unterhalten bis aller Saft heraus ist.

Alsdenn, und wenn ihr sehet, daß euer Stück Riemen fast gar ist, so thut ein Glas guten Wein daran, lasset es kochen, und wenn es sattsam eingekocht ist, so nehmet es heraus und richtet es an mit dem Saft von einer Citron.

Einige nehmen dazu Jus von Rindfleisch, mit Salz, Pfeffer, Nägelein, so gestossen, und dem Saft der Rocambolen gewürzet, so sie mit einem Glas Wein vermengen. Hernach lassen sie ihr Rindfleisch zwo Stunden lang mariniren, spicken es sodann, wie man es gesaget hat; Sie thun es mit der Jus in eine Casserole, nebst einigen Lorbeerblättern und einem zweyten Glas Wein, und lassen also alles bey gelinden Feuer zusammen kochen. Das Rindfleich à la mode wird gemeiniglich in Scheiben zerschnitten und kalt zum Bey-Gericht aufgetragen."

Kapaun mit Austern

„Den gerupften Kapaun ausnehmen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Speckscheiben umwickeln und in gebuttertes Pergament-Papier einschlagen; mit einem starken Faden festbinden und über einer flachen Pfanne am Spieß braten.

Die aus den Schalen gelösten Austern waschen und – wenn sie alt sind – blanchieren. Champignons putzen, eine Zwiebel schälen, mit einer Gewürznelke spicken und ein Bouquet garni zusammenstellen; die Austern und das Gemüse in die Pfanne mit dem herabgetropften Fett des Kapauns geben, gut durchschmoren lassen und den Kapaun damit füllen; mit einigen Kapern zu Ende braten und servieren."
(La Varenne: Cuisinier françois)

Gebratene Schleie

„Die geputzte Schleie in zwei Hälften zerteilen und mit Salz, Pfeffer, einer Zwiebel, dem Saft einer Zitrone und den Zitronenschalen marinieren und einige Zeit stehenlassen. Aus der Marinade nehmen und abreiben, mit Mehl bestäuben oder in zwei bis drei mit ein wenig Mehl verrührten, gesalzenen Eiern wenden. Mit Butter in einer geeigneten Pfanne braten.
Wenn die Fischstücke gar sind, die Marinade dazugießen, kurz aufkochen lassen und servieren."
(La Varenne: Cuisinier françois)

Gurkensalat

„Sehr kleine Gurken werden blanchiert und mit je einer Gewürznelke gespickt. In ein gut verschließbares Gefäß geben, Salz, Pfeffer, Essig und ein Lorbeerblatt dazugeben und so zudecken, daß keine Luft mehr darankommt.
Als Salat servieren."
(La Varenne: Cuisinier françois)

De Bonnefons

Der wahre Reformator hatte jedoch schon ein Jahr vor La Varenne, wenn auch inkognito, die Szene betreten. Das erste Werk dieses Unbekannten erschien 1660 unter dem Titel ‚Der französische Gärtner' und war kein Kochbuch im herkömmlichen Sinne. Der Autor ließ sich über die Freuden der Gärtnerei aus und gab Ratschläge für die Zucht und Veredelung von Obstbäumen. Im letzten Teil des Buches beschäftigte er sich gleichwohl mit der Zubereitung von Konfitüren und Fruchtpasten. 1664 erschien das zweite Werk des großen Unbekannten ‚Die Freuden des Landlebens'. Auch diesmal war das Buch nur mit den Initialen RDCDVBDN gekennzeichnet. Allerdings konnte der Verfasser sein Inkognito nicht mehr lange aufrechterhalten. Man erfuhr, daß er seinen Namen und Titel hinter der umgekehrten Reihenfolge der Initialen verborgen hielt: Nicolas de Bonnefons, valet de chambre du Roi, ein Kammerlakai des Königs also. Es mutet schon etwas seltsam an, wenn man bedenkt, daß ein Mann seiner Stellung in der Mitte des 17. Jahrhunderts die ländlichen Freuden preist, denn die Landflucht des Adels nach Paris hatte schon vor Beginn der Regierungszeit Ludwigs XIV. eingesetzt. Trotz des Titels handelt es sich um ein Kochbuch für den mittleren Adel und das Bürgertum. Der erste Teil, der sich mit Brot und Getränken beschäftigt, ist den ‚Damen von Paris' gewidmet, die Brotbäcker und Mundschenke ihrer eigenen Haushalte sind. Neben der Herstellung von Backwaren berät Bonnefons die Damen auch bei der Auswahl der Weine, wobei er dem Burgunder und dem Chablis den Vorrang vor allen anderen gibt; Champagner hingegen blieb vorerst nur dem Hof des Königs vorbehalten.

Der zweite Teil des Buches heißt ‚Von den Wurzeln'. Es ist kaum verwunderlich, daß dieser Titel auf einiges Unverständnis stieß, denn der Abschnitt beschäftigt sich mit dem Anbau und der Zubereitung von Wurzeln im speziellen und Gemüse im allgemeinen als vollwertiges Nahrungsmittel für alle Schichten – ein vollkommen neuer Aspekt für seine Zeitgenossen. Besonders für die Köche, die gewöhnt waren, im Gemüse nur Hilfsmittel zu sehen. So wurden etwa zur Fastenzeit von Künstlern beispielsweise Eier nachgebildet, indem man die Schalen mit weißer Creme füllte, in deren Mitte man, um das Eigelb darzustellen, ein Stückchen Karotte oder Reis mit Safran legte.

Bonnefons verschmähte diese Art als lächerliche Künstelei. Selbst das einfache Volk nährte sich lieber von Brotsuppe, auch wenn das Brot aus Roggen, Gerste oder Eicheln bestand und hart, schwarz und fast unverdaulich war. Die Wurzel kam höchstens als letzte Rettung bei Hungersnot in Frage. Man wird Wurzeln essen, ehe man Erde ißt. Und was behauptet dieser Verrückte: „Man soll in Frankreich Wurzeln züchten und gern essen."[3]

Doch Bonnefons war ganz und gar nicht verrückt. Im Gegenteil, er war ein sehr besonnener Mensch und er wußte, wer jahrhundertelang das Landvolk beeinflußt hatte. Die Mönche, vor allem aber die Kapuziner. Also dedizierte er ihnen diesen Teil. Denn: „Sie widmen sich mit viel mehr Neugier dem Gartenbau als irgendein anderer Mönchsorden. Zum Dank für dieses Geschenk, das ich ihnen mache, werden sie mich in ihren Gebeten nicht vergessen, damit wir uns nach unserer Arbeit im irdischen Paradies gemeinsam im ewigen Paradies ausruhen können."[4]

Der dritte Teil des Werkes, der Fleisch und Fisch zum Inhalt hat, ist den Haushofmeistern zugeeignet. Denn sie waren es, denen die ganze Organisation oblag, die gesamte Auswahl und der Einkauf, die Überwachung der Aufbewahrung und schließ-

Joachim Beukelaer (1533 bis um 1573)
„Der Geflügelmarkt", 1570.
Seit der Antike und bis ins 19. Jahrhundert gehörten kleine, am Spieß gebratene Singvögel zu den gesuchtesten Leckereien, welche die Vogelsteller auf den Markt brachten. Wie Grimod de la Reynière bemerkt, „übertrifft der Wohlgeschmack eines Rotkehlchens die Schönheit seines Gesangs".
Gent, Museum voor Schone Kunsten

lich, gemeinsam mit dem Küchenchef, die Entscheidung über das Menü. „Glauben Sie mir, meine Herren, wenn Sie sich nicht die Mühe machen, gut zu bestellen und die Autorität, die Ihnen zukommt, zu wahren, werden Sie vor Gott für alle in den Küchen erfolgten Verluste, für die unnötige Vergeudung der Dinge, die man nur noch den Hunden vorwerfen kann, viel zu verantworten haben."[5]

Mahnende Worte, die der Kammerdiener den Haushofmeistern zu Beginn der Lektüre entgegen hält. Ebenso eindeutig wie die Aussage sind auch die Tatsachen, die Bonnefons anprangert. Da ist zum Beispiel die aufwendige Prozedur, aus vorher gebratenem Fleisch eine Suppe zu kochen und die aus vergangenen Jahrhunderten übernommene Angewohnheit des Vermischens und Vermengens. Dazu fordert Bonnefons, den ‚eigentlichen' Geschmack der Speisen herauszuarbeiten: „Die Kohlsuppe soll ganz nach Kohl riechen, die Lauchsuppe nach Lauch, die Rübensuppe nach Rüben, und andere gleichermaßen, wobei man die Mischungen den Kraftsuppen, Haschees, Brotsuppen und ähnlichen Zubereitungen vorbehält, von denen man eher kosten als sich mit ihnen satt essen soll; und Sie werden feststellen, daß sich Ihre Herren dadurch besser fühlen werden ... Und was ich über die Suppen sage, das gilt allgemein, es sollte für alles, was man ißt, zur Vorschrift werden."[6]

Damit ist es Bonnefons gelungen, die Grundfesten mittelalterlicher Kochkunst vollends zu erschüttern. Indem Bonnefons sich gegen Gewürze auflehnt und empfiehlt, Suppen entweder aus Fleisch oder aus Gemüse zu bereiten, stellt er eine neue Grundregel auf, die durch die Trennung von Suppen und Ragouts die Küche bis heute beeinflußt.

Le Sieur Roland

Der dritte Pionier und Neuerer der Koch-Kunst versuchte gleichfalls anonym zu bleiben. Doch deuteten seine Initialen L.S.R. auf Le Sieur Roland, den Küchenmeister der Prinzessin Carignan, oder einen anderen Küchenmeister namens Le Sieur Robert.

Choux-Fleurs – Blumenkohl

„Nehmet Blumenkohl, putzet ihn wie sonst und kochet ihn in einem Topf mit Wasser, Saltz, Pfeffer und einem Stück Butter. Wenn er gekocht ist, so ziehet ihn heraus, lasset ihn austropfen, richtet ihn in einer Schüssel an und machet eine Sauce darunter mit Butter und Mehl unter einander geknetet, die Sauce dicklich zu machen, sodann Saltz, Pfeffer und einen Löffel voll unzeitigem Traubensaft und gebt es zum Bey-Gerichte.

Einige passiren den Blumenkohl mit zerlassenem Speck in einer Pfanne nebst Saltz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter, lassen ihn hernach so kochen und richten an mit einer Jus von Hammelfleisch und einem Löffel voll unzeitigemTraubensaft."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Wolfgang Heimbach (? bis nach 1678)
„Kücheninterieur", 1648.
Küchen waren oft auch repräsentative Räume, in denen die Fülle und der Glanz des Küchengeräts von der Wohlhabenheit des Haushalts kündeten.
Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

Eine diskrete Randbemerkung – experto crede Roberto – erhärtet jedoch die Annahme, daß es sich nicht um den Küchenmeister der Prinzessin de Carignan handeln muß. Jedenfalls erschien sein Buch ‚Die Kunst, gut zu bewirten' 1674 und trug den Untertitel ‚Ein seltsames und sehr galantes Werk, nützlich für jedermann und für jeden Stand'. ‚Sehr galant' war das Werk tatsächlich, denn die Diktion dieses Sieur Roberto erinnert stilistisch ungemein an die Malerei Watteaus. Doch zunächst überrascht eine ungewohnte Heftigkeit im Vorwort, in dem der Autor La Varenne schonungslos kritisiert – was besonders bedauerlich ist, wenn man bedenkt, wieviele positive Anstöße La Varenne mit seinem Buch gegeben hat. Natürlich waren eingemachte Kabeljaukaldaunen und das mit Kaminruß geschwärzte Käsegericht kulinarische Entgleisungen, aber diese wenigen Fehlgriffe rechtfertigen keineswegs ein derart vernichtendes Urteil über La Varennes Gesamtwerk. Das weitere Vorwort Sieur Roberts ist indessen eine konstruktive Kritik an der früheren Küche, einer Küche, die „wirre Anhäufungen verschiedener Art, Berge von Braten, seltsam angerichtete Zwischenspeisen" präsentierte, wie der Autor grollend vermerkt.[7]

Le Sieur Roberts Ziele waren eindeutig. Ihm ging es wie La Varenne und Bonnefons um eine Vereinfachung der Rezepte.

Flämisch „Das Mahl in Emmaus". Schwierigste Arbeiten in der Küche waren in der Gluthitze des offenen Feuers das Drehen des Spießes und das Beträufeln des Bratens mit dem in die Auffangpfanne getropften Bratenfett. Geröstetes Fleisch zählte stets zu den vornehmsten Speisen.
Lille, Musée des Beaux-Arts

Dilettanten von Rang

Freilich waren auch andere Köche erfinderisch. Ein Küchenmeister mit dem klangvollen Namen Pierre de Lune etwa, empfahl Schnittlauch, Thymian, zwei Gewürznelken, Kerbel und Petersilie in eine Speckscheibe einzuwickeln und statt der Gewürze zu verwenden. Ebenfalls von ihm stammt der epochale Vorschlag, das Mehl zum Verdicken der Saucen zu rösten und dann mit Brühe aufzugießen. Bis dato war es üblich gewesen, wie im Mittelalter Saucen mit Brot einzudicken. Neben diesen praktischen Tips bot Pierre de Lune seinen Lesern, wie kann es anders sein, auch einiges an Feinheiten wie beispielsweise Veilchenpfannkuchen oder ein Omelette mit Himbeeren.

Ab der Mitte des Jahrhunderts beschäftigen sich auch hochgestellte Edelleute und vornehme Damen der Gesellschaft mit der Küche. Auch sie mühten sich, etwas Neues und Eigenes zu kreieren. Einem Gericht oder einer Sauce seinen Namen zu geben, wird zum erklärten Ziel derjenigen, die die Unsterblichkeit anstreben. Ein Name, der durch eben diese Bemühungen unvergeßlich geworden ist, ist der des königlichen Sekretärs Louis de Béchameil – der Schöpfer der Béchameil-Sauce, deren Originalrezept wie folgt lautet: „Geben Sie in eine Pfanne drei oder vier Stück Butter, dazu ein wenig Petersilie, Schnittlauch, gehackte Schalotten, Salz, gestoßenen Pfeffer, etwas Muskat, Mehl zum Binden der Sauce, begießen Sie mit gutem Rahm. Rühren Sie auf dem Feuer, damit sie sich verdickt."[8]

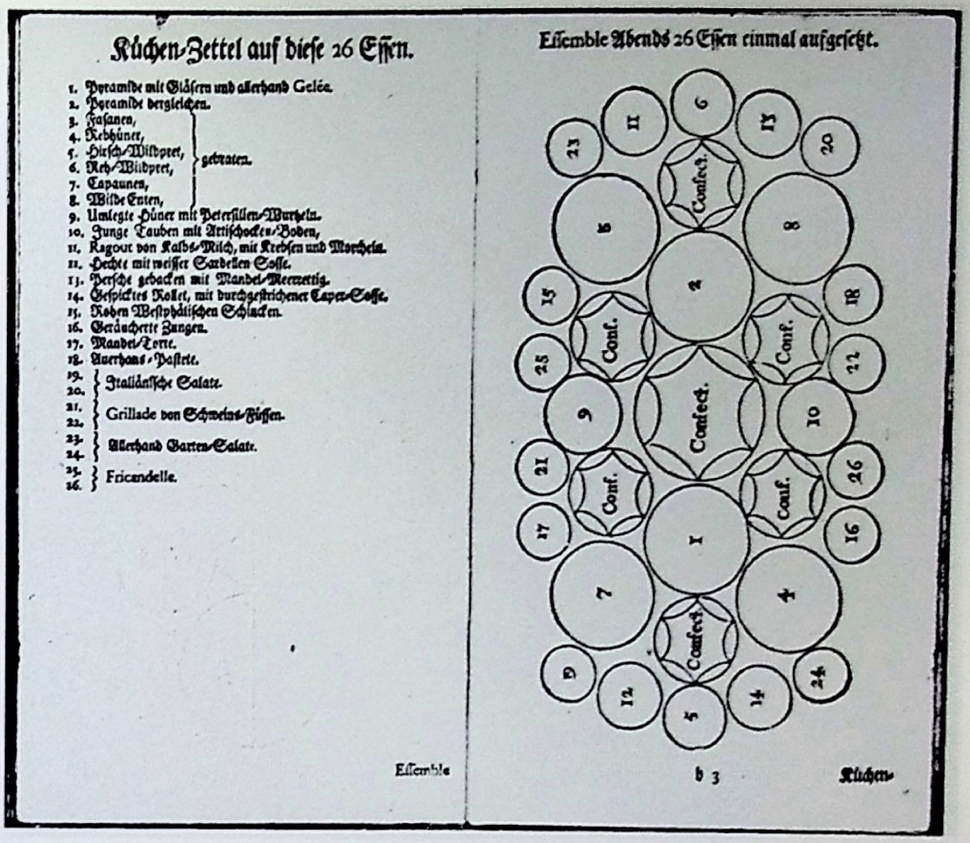
Saint-Simon verrät uns über den Saucenkünstler: „Er war ein Geschäftsmann, aber er hatte einen guten Ruf, soweit Leute, die reich werden, sich diesen wahren können." Mit anderen Worten, allgemein hielt man Béchameil für einen Parvenü, der während der Fronde zu Geld gekommen war. Allerdings mit einem anerkannt guten Geschmack bezüglich Bildern, Schmuck, Möbel, Haus und Garten und natürlich Saucen.

Sauce de différentes Béchamels – Verschiedene Bechamelsaucen

„Schalotten, Frühlingszwiebeln und Petersilie werden feingehackt und mit einem Stück bester Butter in einer Kasserolle bei starker Hitze angedünstet. Einige Löffel Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren mit etwas Bouillon, viel Sahne, Salz, grobem Pfeffer und Muskat so lange kochen bis die Sauce eindickt und die richtige Konsistenz erhält. Vor dem Servieren ein wenig gehackte und blanchierte Petersilie darüberstreuen.

Eine durchpassierte Bechamelsauce macht man, indem man in einer Kasserolle Zwiebeln, Wurzelwerk, Petersilie und Frühlingszwiebeln mit einem Stück Butter andünstet, unter Rühren genügend Mehl dazugibt und anschwitzen läßt. Dann löscht man mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat ab und läßt die Sauce so lange kochen bis sie genügend eingedickt ist. Dann wird sie durch ein Tuch oder ein feines Sieb gestrichen und kurz vor dem Servieren mit einem Stück kalter Butter gebunden."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier ...)

Beim Service à la française, das sich im 17. Jahrhundert in ganz Europa verbreitete, kam es darauf an, eine komplizierte, aber völlig gleichmäßige Ordnung der Schüsseln, Terrinen und Teller zu erreichen, auf denen gleichzeitig wie bei einem Buffet die verschiedensten Speisen angeboten wurden. Vorschläge für die Speisenzusammenstellungen und das Decken einer größeren festlichen Tafel lieferten Haushaltsratgeber wie z. B. das „Frauenzimmerlexikon" von Amaranthes (1715), dem dieser Plan entnommen ist.



Küchen-Zettel auf diese 26 Essen.

1. Pyramide mit Gläsern und allerhand Gelée.
2. Pyramide dergleichen.
3. Fasanen,
4. Rebhüner,
5. Hirsch-Wildpret,
6. Reh-Wildpret, } gebraten.
7. Capaunen,
8. Wilde Enten,
9. Umlegte Hüner mit Petersillen-Wurtzeln.
10. Junge Tauben mit Artischocken-Boden,
11. Ragout von Kalbs-Milch, mit Krebsen und Morcheln.
12. Hechte mit weisser Sardellen-Sosse.
13. Versche gebacken mit Mandel-Meermetig.
14. Gespicktes Rollet, mit durchgestrichener Capen-Sosse.
15. Rohen Westphälischen Schincken.
16. Geräucherte Zungen.
17. Mandel-Torte.
18. Auerhans-Pastete.
19. } Italiänische Salate.
20. }
21. } Grillade von Schweins-Füssen.
22. }
23. } Allerhand Garten-Salate.
24. }
25. } Fricandelle.
26. }

Essemble

Essemble Abends 26 Essen einmal aufgesetzt.

b 3 Küchen-

Omelette à la Bechamel

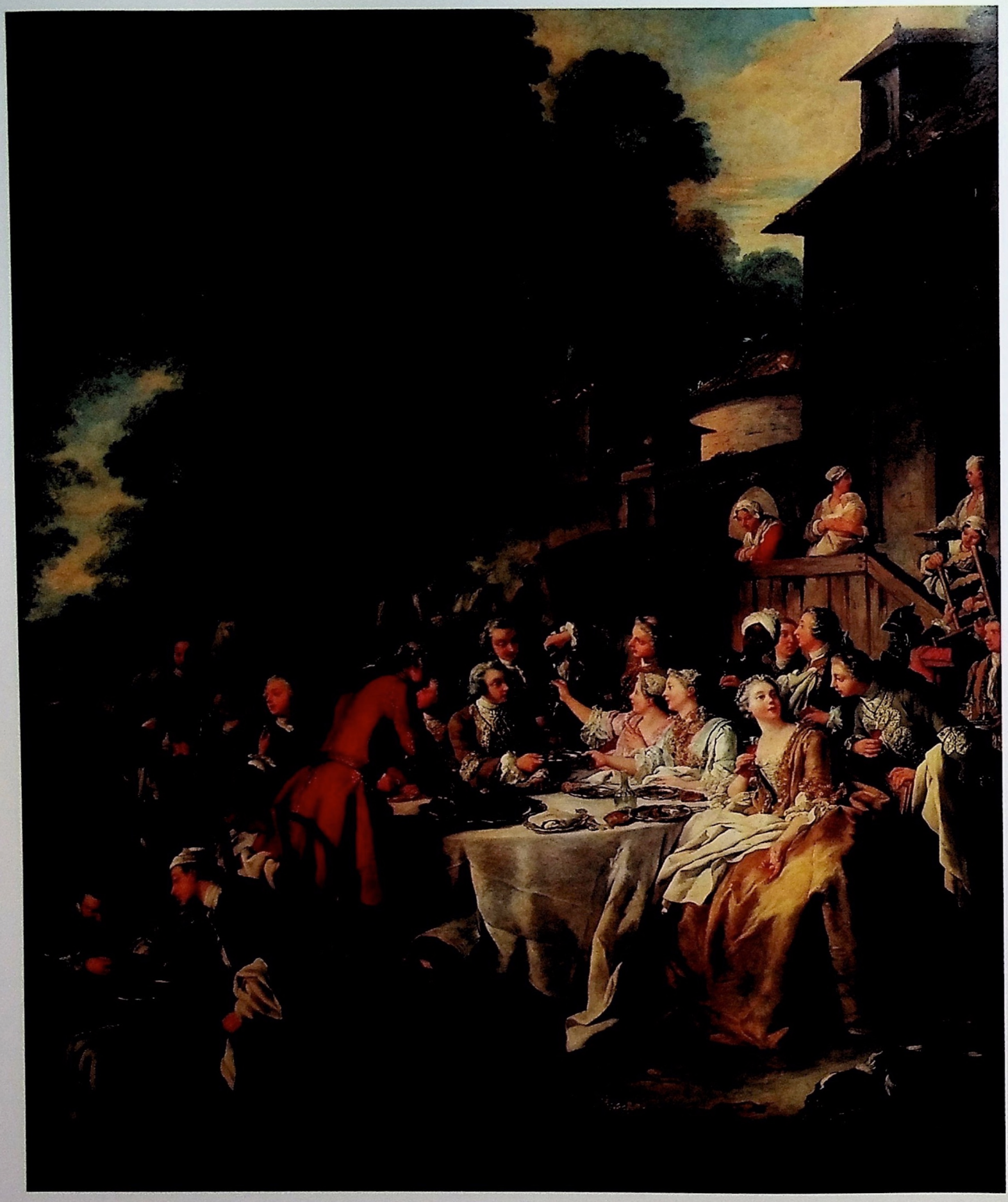
„Eine Karotte und eine Pastinake in feine Scheiben schneiden und zusammen mit zwei großen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, einigen Frühlingszwiebeln, einem halben Lorbeerblatt, Champignons und einem Stück Butter in einer Kasserolle anbraten. Eine große Messerspitze Mehl darunterrühren, mit je einem Viertelliter Milch und Rahm ablöschen und eine halbe Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb seihen und auf kleiner Flamme einkochen lassen bis sie schön dick ist.

In der Zwischenzeit nach dem üblichen Rezept in einer Pfanne das Omelett braten bis es eine schöne Farbe angenommen hat.

Zum Schluß das Weiß von zehn Eiern schlagen, mit den Dottern unter die eingedickte heiße Sauce ziehen und zusammen mit dem Omelett servieren."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier ...)

Rasch fand Béchameil Nachahmer. Die Herzogin von Burgund, eine Enkelin Ludwigs XIV. bereitete eine Sauce mit Zucker und Essig, von der wohlwollende Hofgenossen zwar meinten, sie schmecke wunderbar zu Rindfleisch, doch beruhte diese Einschätzung wohl eher auf dem Stand der hohen Dame.

Erfolgreicher war da schon der Herzog von Orléans, der künftige Regent und Gourmet. Er war ein Liebhaber von Käse- und Fischsuppen, die er so zubereitete, wie es die Wirte in den Kneipen entlang der Seine taten, nur mit dem Unterschied, daß er Kochgeräte aus purem Silber zur Verfügung hatte. Nicht minder exzellent soll sein getrüffelter Truthahn gewesen sein; und in seine Saucen gab er aufwendigerweise ein oder zwei Gläser Champagner.



Ludwig XIV. – das Vorbild Europas

Über keinen König und seine Hofgesellschaft ist mehr geschrieben, spekuliert und vermutet worden, als über Ludwig XIV. und seine Zeit in Versailles.

Die zahllosen Augenzeugenberichte und die umfangreichen Memoiren dieser Epoche erlauben es uns jedoch auch, ein besonders deutliches und lebendiges Bild vom täglichen Leben bei Hofe und den Tafelfreuden jener Jahre zu zeichnen.

Als wichtige Quelle erwies sich dabei einmal mehr der rege Briefkontakt, den Liselotte von der Pfalz zu ihren in der Heimat verbliebenen Angehörigen und Freunden aufrecht erhielt. Die Tochter des Kurfürsten Karl Ludwig von der Pfalz war mit dem Herzog von Orléans, dem Bruder Ludwigs XIV. verheiratet. Ihr ungezügeltes Temperament und ihre Freigeistigkeit machten es ihr schwer, sich am französischen Hof einzuleben. Sie sagte, was sie dachte, und ihr etwas derber Humor half ihr über mancherlei Schwierigkeiten mit dem höfischen Zeremoniell und den steifen Tafeleien hinweg. Die lebendigen Schilderungen ihres Tagesablaufs – in ausgesprochen eigenwilliger Orthographie – sind ebenso aufschlußreich wie die Charakterisierungen der Menschen in ihrer Umgebung und der Klatsch, den sie genüßlich verbreitet.

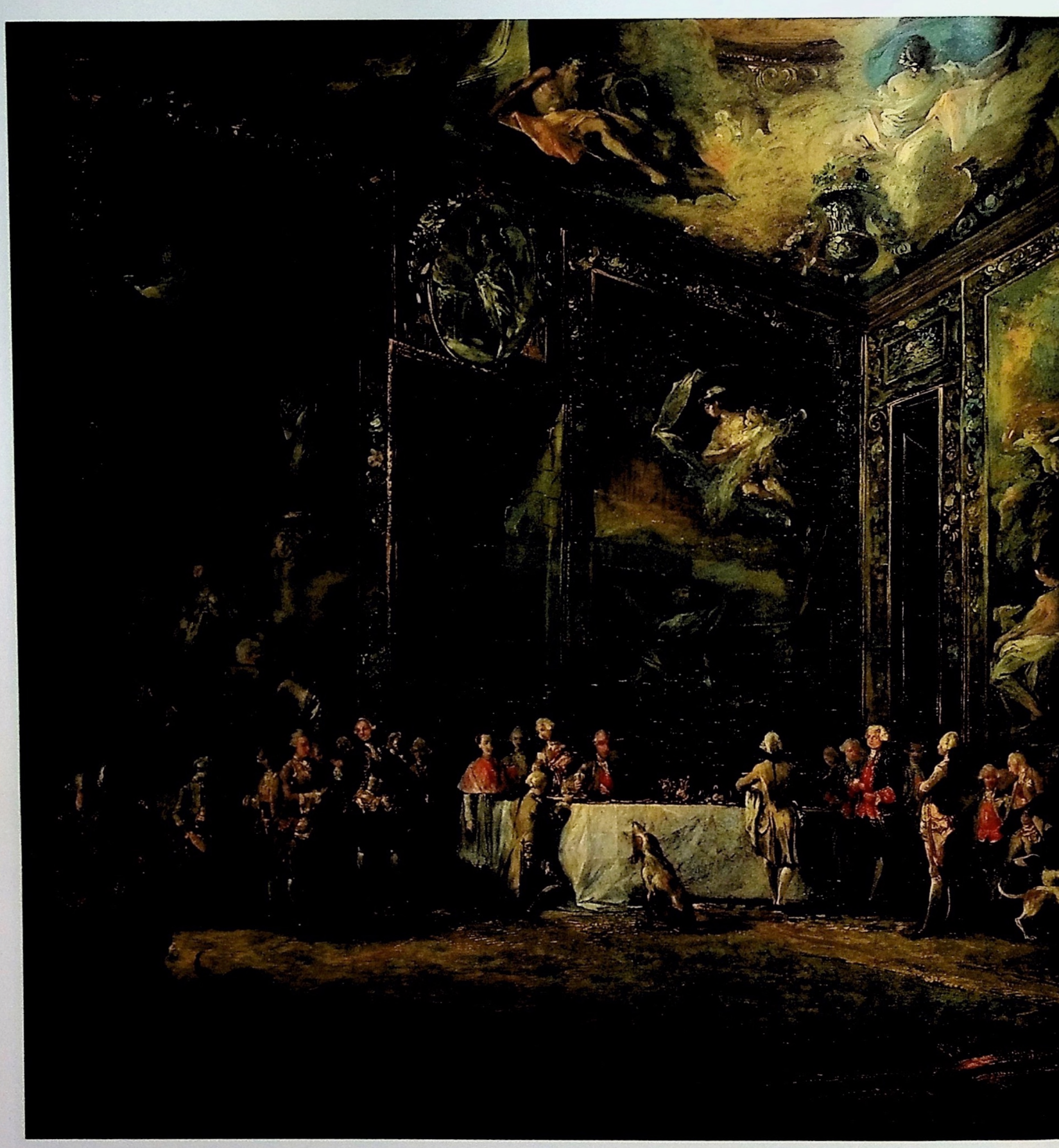
Hierarchie des Servierens

Es waren die Träger der klangvollsten Namen, die sich darum rissen, an der Spitze der königlichen Dienerschaft zu stehen. Im Jahre 1687 etwa der Herzog von Rochefoucauld, der als Sohn des großen Moralisten gleichzeitig ein enger Vertrauter des Königs war, außerdem der Herzog von Bouillon, Grand Chambellan de France, ferner Léon Potier, Graf von Sceaux, Herzog von Gesvres, der 1669 seine Stellung als Hauptmann der Leibgarde verkauft hatte, um das Amt eines ‚premier gentilhomme de la chambre', also eines Oberstkämmerers zu übernehmen sowie François de Beauvillier, der erste Herzog von Saint-Aignan, ebenfalls Oberstkämmerer, und der Herzog von Lothringen, Louis de Lorraine, Graf von Armagnac und Brionne, seit 1658 Großstallmeister von Frankreich – sie alle gehörten zum erlauchten Kreis derjenigen, die dem König als Diener zur Verfügung standen.

Julius Bernhard von Rohr bemerkt zum Thema Servieren in seinen Ausführungen über das ‚Tafel-Ceremoniel', die nicht nur auf Frankreich bezogen sind: „Das Auftragen der Speisen geschieht gemeiniglich durch die Pagen, auch wohl durch die Fürstlichen Laquais. Bey einigen Solennitäten pflegen auch wohl die Landstände und Hof-Cavaliers die Schüsseln den andern Bedienten abzunehmen, und solche auf die Fürstliche Tafel zu setzen …

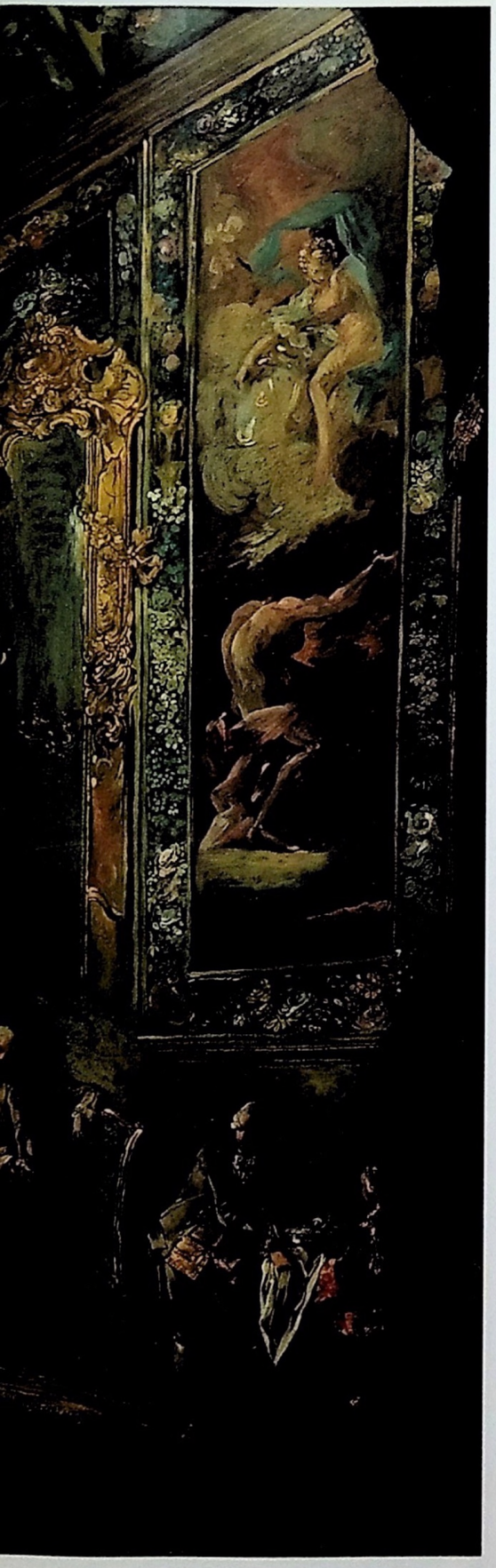
An dem Kayserlichen Hofe werden die Speisen, wenn der Kayser in der Stadt speiset, durch die Kayserlichen Cammer-Diener, auf den Lust-Häusern aber durch die Pagen mit bedecktem Haupt biß zur Credenz getragen, allwo sellbige vom Silber-Diener in Ordnung gesetzt, und folglich von ihm biß zur Tafel getragen werden, allwo sie ein Cammer-Herr abzunehmen und auf die Tafeln zu stellen pflegt."[1]

Jean-François de Troy (1679–1752)
„Das Jagdfrühstück", 1737.
Das von Ludwig XV. im Jahre 1737 in Auftrag gegebene Bild zeigt anschaulich, wie gerne die adlige Jagdgesellschaft aus einem kleinem Imbiß während einer Rast ein opulentes Mahl zu machen pflegte. Der Wein wird auf Kredenzplatten gereicht.
London, Wallace Collection



Luis Paret y Alcazar (1746–1799) „König Karl III. von Spanien während des Essens in Gegenwart der Geladenen“, um 1770.

Besonders pompös war die öffentliche Tafel des spanischen Königs, der als Ranghöchster, dem niemand gleich ist, allein im Vorzimmer speist. Ihm wird im Knien serviert. Rechts vorne bringt ein Lakai eine zugedeckte, offensichtlich heiße Terrine und



übergibt sie einem wohl adligen Höfling, der sie dann zum königlichen Tisch trägt. *Madrid, Prado*

Soweit die besonderen Anlässe. Doch auch bei Hofe war nicht alle Tage ein Festtag. „Bey Königlichen Ordinair-Tafeln werden die Speisen von den Laquais aus der Küche biß in das Vorgemach getragen, nach diesem nehmen sie die Pagen und tragen sie ins Tafel-Gemach. Bißweilen werden sie nicht gleich auf die Königliche oder Fürstliche Tafel, sondern erst auf eine andere Tafel gesetzt, biß sie hernach von dem Küchen-Meister u.s.w. rangirt werden."[2]

Doch zurück ins Schloß nach Versailles: Der eigentliche Haushalt des Königs, das Maison du Roi, war sieben Ämtern unterstellt. Allen voran stand der Grand maître de la Maison du Roi, der Obersthofmeister. Ihm unterstanden der Haushofmeister, ein Großbrotschneider, ein Großmundschenk und ein Großbratenschneider, die selbstverständlich den höchsten Adelskreisen angehörten und einen ungeheuren Stab von Dienern und Beamten beschäftigten. Alle Prinzen und Prinzessinnen von Geblüt hatten einen ähnlich umfangreichen Hofstaat.

Dafür brauchte man Platz. In Versailles war die Küche deshalb in einem eigenen Flügel untergebracht. In unzähligen Räumen wimmelte es nur so von unzähligen Küchenchefs, Köchen, Bratenwendern und -spickern, Suppenköchen, Zuckerbäckern, Tellerwäschern, Küchenjungen, Schrankaufsehern, der gesamten Dienerschaft und einer Fülle weiterer Bediensteter, deren spezielle Aufgaben heute kaum noch zu erkennen sind.

Schon alleine die Gepflogenheit, das Essen vom Küchentrakt ins Appartement des Königs durch Küchenoffizianten, die es in verschlossenen Körben trugen, von der Garde du Corps begleiten zu lassen, war ein Spektakel, das nirgends sonst zu finden war, zumal sich jedermann auf dem Weg in die königlichen Gemächer von seinem Sitz erheben mußte, wenn die Prozession vorbeikam. Ein Erlaß gibt genau an, in welcher Reihenfolge sich der Troß zu formieren hatte. „An erster Stelle gehen die zwei Garden des königlichen Hauses, dann der Türhüter, der Haushofmeister mit seinem Stock, der diensttuende adlige Brotmeister, der Generalkontrollor, der Kontrollor der Speisekammer und andere, welche die Speisen tragen, der Küchenmeister und der Silberdiener und ihnen voran zwei weitere Garden. Dieses gesamte Personal setzt sich selbstverständlich ausschließlich aus Edelleuten von Rang zusammen, für die der Dienst bei der königlichen Tafel eine beneidete Ehrenstelle bedeutet: Wer jeden Tag dem König nahe sein kann, ist ein mächtiger Mann. Der Großmeister des Königlichen Hauses ist der Prince de Condé."[3]

Dieses Zeremoniell galt übrigens auch für die Königin. Vaerst vermerkte dazu: „Des Abends brachte man, immer eskortiert, der Königin eine große Terrine Bouillon, ein gebratenes kaltes Huhn, eine Flasche Wein, ein Orgeat, eine Limonade und einige Konfituren."[4]

Die eigentliche Bedienung des Königs war ebenfalls kein gewöhnlicher Dienst, sondern ein Staatszeremoniell feierlichster Art. Es begann mit dem ersten Augenblick des Erwachens und endete in Zeiten höchsten Glanzes mit opernhaft feierlichen Banketten am Abend. Pflegte Ludwig XIV. etwa in breiter Öffentlichkeit zu speisen, so umstand ein Schwarm von Höflingen in ehrfürchtigem Schweigen versunken den kleinen, viereckigen Tisch, der beispielsweise in dem Prunkgemach aufgestellt wurde, in dem der König gerne seinen unglaublichen Hunger stillte, nachdem er sich mit dem Ministerrat getroffen hatte. „Der König sitzt allein hinter seinem mit einem Damasttuch bedeckten Tisch. Er speist von einem Silberteller, der auf einem gleichfalls silbernen Unterteller steht. Das gesamte Tafelgedeck ist aus Silber. Das Brot ist in eine künstlerisch gefaltete Serviette gehüllt."[5]

Besonders charakteristisch für den Hof in Versailles war, daß es keinen eigentlichen Speisesaal gab, denn traditionsgemäß pflegte der König in seinem Schlafgemach oder im Vorzimmer zu speisen. Präzise Regeln den Ablauf jeder Mahlzeit betreffend, waren bereits gegen Ende des 16. Jahrhunderts von König Heinrich III. festgelegt worden. Doch erst Ludwig der XIV. war bereit, sich diesen unterzuordnen.

Und als sein Leben nach 1690 in gesetzteren Bahnen verlief, gewöhnte sich der König daran, sein Abendessen öffentlich in seinem Vorzimmer einzunehmen.

Folgt man Saint-Simon, so sah das Zeremoniell eines Diners etwa so aus: Gegen halb zehn kam die erste Prozession der Dienerschaft aus der Küche, begleitet von vier Soldaten und einem Zeremonienmeister, der die Schaulustigen aus dem Weg drängte.

Nachdem der Tisch anschließend aus der Wachstube, wo er normalerweise stand, hereingebracht worden war, traten zuerst die vornehmsten Höflinge ein, danach alle, die irgendwie Namen hatten, und der erste Edelmann des königlichen Gemachs ging, um den König zu benachrichtigen. Er bediente den König auch, wenn der Großkämmerer nicht da war.

Bevor der König nun zu essen beginnt, müssen sowohl die Speisen, Getränke als auch das Geschirr ‚vorgekostet' werden. Letzteres geschieht, indem man die Teller und Schüsseln mit Brot abreibt, das dann probiert wird. „Am Ende jedes Ganges bringt man dem König nicht, wie es im Mittelalter üblich war, eine Schüssel, sondern eine nasse Serviette, die zwischen zwei Gold- oder Silbertellern liegt".[6]

Mittelpunkt des Tisches ist ein Tafelaufsatz in Schiffsform mit Pfeffer und anderen Gewürzen, Salzfaß, Senftiegel und Essigflasche. Zwischen duftenden Kissen liegen die Mundtücher seiner Majestät. Außerdem lagen Löffel und Messer im Rumpf des Schiffes. Keine Gabel. Zwar besaß Ludwig der XIV. Gabeln, sogar schon mit drei oder vier Zinken, aber wie wir wissen, lehnte er es ab, sie zu benützen. Übrigens genoß der Tafelaufsatz eine ganz besondere Stellung: Wie dem Prunkbett des Königs gebürte auch dem silbernen Schiffchen die Ehre einer devoten Verbeugung, doch das nur am Rande.

In der Regel speiste der König alleine in aller Öffentlichkeit zu Mittag, das heißt inmitten seines ehrfürchtig schweigenden Hofstaates. Die ganze Szenerie sah etwa so aus: Die Türen des Zimmers sind geöffnet, jedoch von den Scharen der Höflinge versperrt, deren erste Reihe bis auf wenige Schritte an den Tisch heranreicht. Die Menge drängt sich auch im Vorzimmer und noch weiter draußen. Es wäre falsch, anzunehmen, daß sich hier nur Männer und Frauen zusammenpressen, die auf eine Gunst erpicht sind oder sich einfach in Erinnerung bringen wollen. Es sind auch sehr viele Menschen darunter, die ausschließlich als Zuschauer aus ganz Europa gekommen sind. Manchmal sieht man sogar Türken und andere Leute in exotischer Kleidung. Das Prestige Ludwigs XIV. kennt keine geographischen und ethnischen Grenzen.

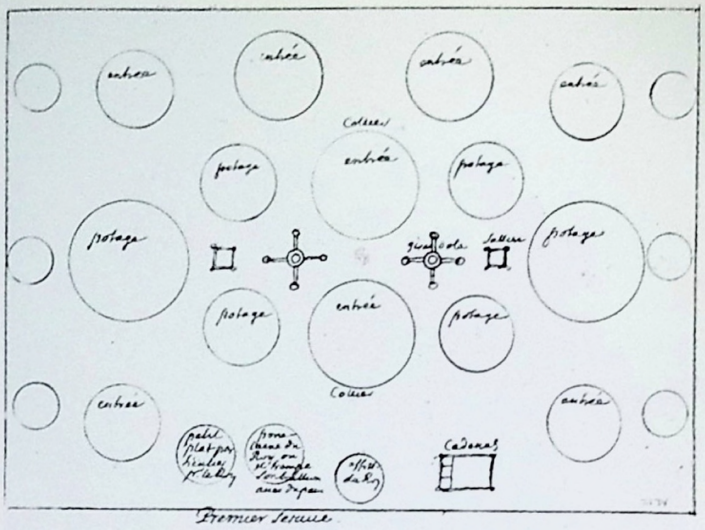
„Es gibt nichts unangenehmeres, als allein zu essen, wenn man zwanzig Kerle um sich herumstehen hat, die einem beim Kauen zusehen und die Bissen zählen", jammerte des Königs Schwägerin des öfteren. Dem König hingegen machte es absolut nichts aus. Er war nicht eine Sekunde befangen oder verärgert noch in seinem Appetit gestört noch auch nur eine Sekunde weniger majestätisch. Freundlich wendet er sich an einzelne Personen, stellt Fragen, hört aufmerksam zu. Auch das kürzeste

An der Tafel Ludwigs XIV. durfte während des Mahles nie über Politik gesprochen werden. Wer gegen dieses Gebot verstieß, wurde vom Hof verbannt. Der König – so wird berichtet – machte dabei nur einmal eine Ausnahme, als nämlich ein aus diesem Grund Verstoßener um Gnade bat und dem Herrscher sieben neue exzellente Rezepte versprach. Eines davon widmete er, dessen Name nicht mehr erhalten ist, dem Sonnenkönig persönlich:

Pigeons royales au sauce paradis – Tauben royal mit Paradies-Sauce

„Pro Person eine Taube innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit flüssiger Butter bepinseln. Kleingeschnittene Sellerie, Karotten und Zwiebeln in einen Brattopf geben, die Tauben darauflegen und bei mittlerer Hitze etwa eine halbe Stunde braten. Die Tauben herausnehmen, in eine tiefe Form geben, mit der Sauce paradis übergießen, zudecken, etwa eine Viertelstunde bei guter Hitze backen und heiß servieren.

Für die Sauce nimmt man ein gutes Stück Butter, läßt es in einer Kasserolle zergehen, streut Mehl hinein, verrührt es gut und löscht mit Kalbs-Jus oder Hühnerbrühe ab. Die Sauce unter weiterem ständigem Rühren zum Kochen bringen, ein Glas Madeira und drei Eßlöffel rotes Johannisbeergelee dazugeben; wenn sich das Gelee aufgelöst hat, zwei große, in Scheiben geschnittene Trüffeln und zwei Handvoll kernlose weiße Trauben hinzufügen und die Sauce über die Tauben gießen."



Der Tischplan Ludwigs XIV. 1702.
Aß der König alleine, wurde ihm beim ersten Service der Tisch stets so gedeckt. Dabei stehen Kerzenleuchter und Salzfässer in der Mitte, umgeben von sechs Suppen und acht Vorgerichten. Nur der König gebrauchte einen viereckigen Behälter für Gewürze, Besteck und Serviette, Cadenas genannt.
Stockholm, Statens Kunstmuseer

Aufbau der „Fruitiers" auf der Dessert-Tafel mit dem Obst und den Kompotten, die Ludwig in ungeheuren Mengen verzehrte. Entwurf von 1686.
Stockholm, Statens Kunstmuseer

Alloyau en ragoût – Rinderbraten mit Ragout

„Nehmet einen Rinderbraten, stecket ihn an einen Spieß, lasset ihn halb gar werden, thut ihn hernach vom Spieß, thut ihn in einen Kessel mit Champignons, Trüffeln, Artischocken-Böden, guter fetter Brühe, Saltz, Pfeffer, Nägelein, einem Sträußgen feiner Kräuter und einigen Rocambolen, dem Braten einen Geschmack zu geben, der ein wenig vorsticht.
Lasset alles zusammen wohl über den Kohlen stehen, thut ein Glas Wein dazu, und wenn er gar ist, eine gute Jus von Rindfleisch das Ragout desto kräftiger zu machen. Hernach gebt ihr ihn zu einem großen Vor-Gericht mit marinierten jungen Hühnern oder mit marinierten Kalbs-Ripplein oder mit gebackenen Brotrinden, oder auch mit Fricandeaux."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

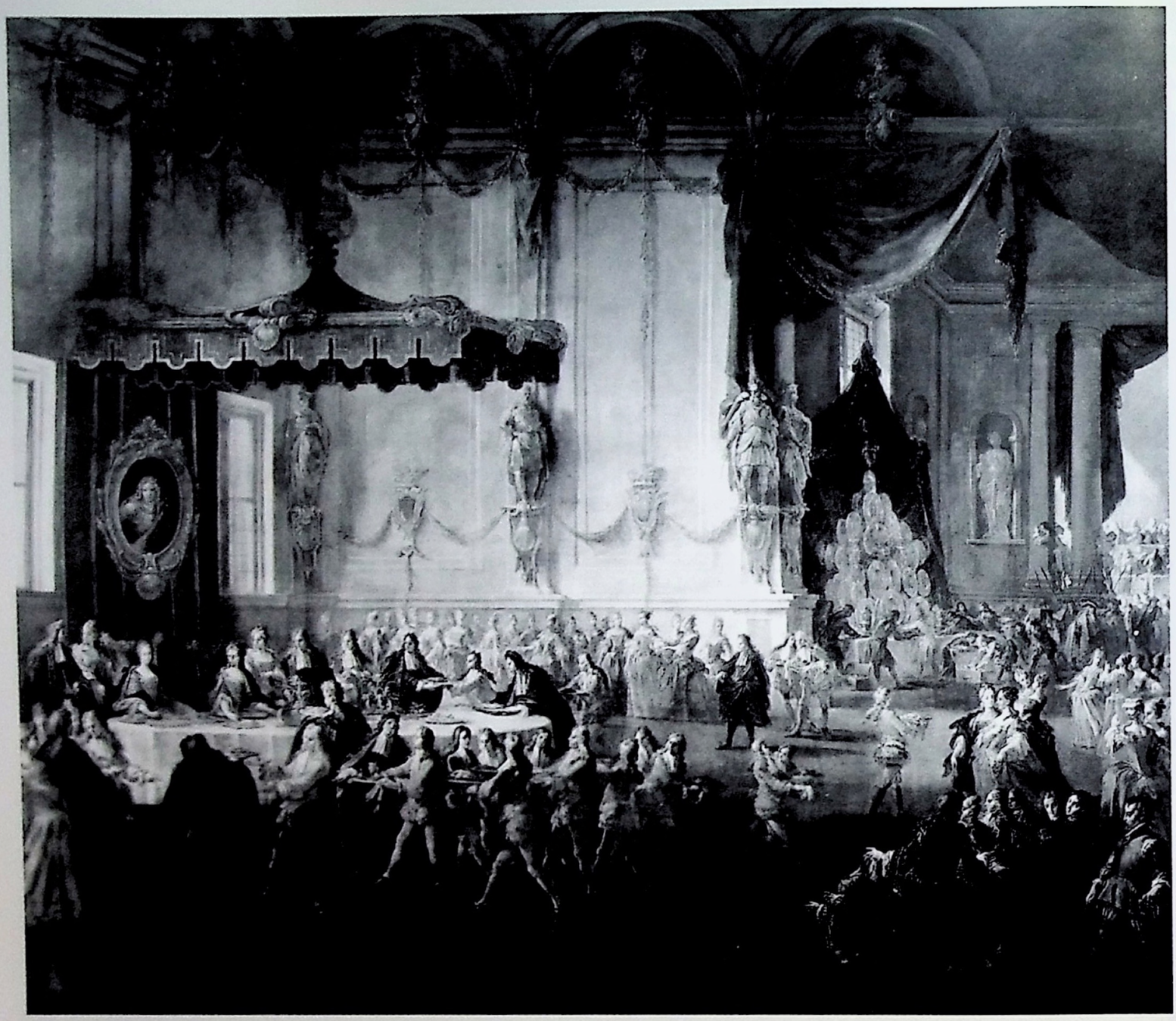
Gespräch wird registriert, und man kann sicher sein, daß es Stoff für hunderte von Unterhaltungen bietet.

Lassen wir einen unbekannten Augenzeugen zu Wort kommen: „Ludwig XIV. sitzt kerzengerade auf einem vergoldeten Fauteuil allein an einem viereckigen, nicht sehr großen Tisch, den man kurz vorher mit großer Feierlichkeit hereingebracht hat. Der König, der Frankreichs schönster Mann gewesen ist, der erträumte Liebhaber aller seiner Untertaninnen, der glänzendste Tänzer, noch immer einer der besten Reiter Europas, ist jetzt 46 Jahre alt. Ihm gegenüber steht die Menge, die ihm beim Essen zusehen wird. Ludwig XIV. behält seinen Hut auf. Er trägt einen anliegenden braunen Rock mit feiner Stickerei, der sich leicht über einer reichbestickten Weste aus Satin öffnet."

Allein zu speisen oder zumindest keinen Fremden beim Diner an seinem Tisch zu haben, beruhte jedoch nicht auf einer aus Stolz entstandenen Idee Ludwigs XIV., sondern auf einem Brauch, der nicht nur in Frankreich über Jahrtausende verbreitet war: Der Herrscher speist allein. Das galt nicht nur für Kaiser Karl den Großen, im Mittelalter aßen nicht die Könige, sondern auch Fürsten und regierende Herzöge allein, bedient von Adligen hohen Ranges. Der französische König Heinrich III. etwa pflegte nicht nur alleine zu Tisch zu sitzen, die Etikette bestimmte sogar die Gruppe der Edelleute, die mit ihm sprechen durften. Doch damit nicht genug, auch die Distanz, aus der er angesprochen werden durfte, war ebenso reglementiert, wie die Frage, ob man sich dabei auf einen Sessel stützen durfte.

Nach der Überlieferung eines unbekannten Zeitgenossen, deren Richtigkeit allerdings nicht verbürgt ist, wird behauptet, daß man nur ein einziges Mal während der 72jährigen Amtszeit Ludwigs eines Morgens in Versailles einen anderen Mann am Tisch des Königs und mit ihm speisen gesehen habe – Molière. Grund waren die Intrigen einiger Edelleute, die Molière nicht wohlgesinnt waren. Ihnen wollte Ludwig XIV. mit dieser Gunst eine Lektion erteilen.

So blieb es nur der Königin, die normalerweise ebenfalls alleine speiste, vorbehalten, an der Tafel ihres Gatten Ludwig XIV. Platz zu nehmen, der wie ein unersättlicher Gott seinen irdischen Gelüsten nachging. Ansonsten hielt Ludwig XIV. mehr als jeder andere Herrscher seiner Zeit an den Schranken fest, die ihn nicht nur von seinem Volk, sondern auch von seinem ganzen Hofstaat trennten, weil er mehr als jeder andere ein Gefühl für die Bedeutung der persönlichen Macht hatte.



Ilario Spolverini (1657–1734) „Das Hochzeitsmahl für Elisabeth Farnese und Philipp V., König von Spanien 1714". Nach altem Brauch speiste der König unter einem Baldachin. Die Speisen wurden ihm in einer Prozession von Lakaien unter Anführung des Oberhofmeisters präsentiert. Das Festbankett hat wahrhaft königliches Maß. Die große Zahl der Gäste und die Scharen der Bediensteten sind unübersehbarer Ausdruck absolutistischer Macht, festgehalten in einem einzigartigen Augenblick höfisch-barocker Selbstdarstellung.
Parma, Palazzo del Municipio

Der Herzog von Orléans, der seinem Bruder das Mundtuch zu reichen hatte, wenn dieser bei Hofe weilte, durfte sich hingegen nur auf ausdrücklichen Wunsch des Königs zu diesem an den Tisch setzen. Einer absoluten Gnade kam es gleich, wenn seine Majestät für seinen Bruder noch ein Gedeck auftragen ließ.

Saint-Simon notierte: „Ich habe hierbei oft Monsieur gesehen, der entweder von Saint-Cloud gekommen war, um den König zu besuchen, oder aus dem Depeschenrat, dem einzigen Rat, dem er angehörte. Er reichte dem König die Serviette und verweilte stehend. Wenn der König nach kurzer Zeit sah, daß er nicht wegging, fragte er ihn, ob er sich nicht setzen wolle; er machte eine Reverenz, und der König befahl, ihm einen Sitz zu bringen. Es wurde ein Taburett hinter ihn gestellt. Einige Augenblicke später sagte dann der König: ‚Mein Bruder, setzen Sie sich doch.' Er machte eine Reverenz und setzte sich bis zum Ende der Mahlzeit, sodann reichte er die Serviette."

Glanzvolle Feste

Bereits im Mai 1664 beginnt das gesellschaftliche Leben in Versailles. Noch ist das Schloß weit von der Pracht und Großzügigkeit entfernt, die einmal seinen Ruhm ausmachen werden.

Der Bau Ludwigs XIII., der Jagdtreffpunkt, das Kavalierschlößchen sind zwar schon verändert und neu eingerichtet worden, aber der ländlich provinzielle Charakter ist noch unverkennbar.

In der Regel beginnen die Festivitäten mit Unterhaltungsspielen oder Theateraufführungen, denen im Laufe des Abends wohlinszenierte, aber auch ausschweifende Gelage folgten. Der Journalist Carpentier de Marigny beschreibt die Vergnügungen vor dem Schloß folgendermaßen: „Als es Nacht geworden war, wurde der Platz von unzähligen Lichtern erhellt, und nachdem die Edelleute sich zurückgezogen hatten, sah man den Orpheus unserer Tage ... an der Spitze einer großen Truppe Konzertierender erscheinen, welche, nachdem sie sich mit kleinen Schritten im Rhythmus ihrer Instrumente den Königinnen genähert hatten, sich in zwei Reihen rechts und links des hohen Thronhimmels teilten und die Umzäunung des Rundplatzes säumten, und zur gleicher Zeit sah man aus der Allee zur Rechten die vier Jahreszeiten hervortreten: den Frühling auf einem spanischen Roß, den Sommer auf einem Elefanten, den Herbst auf einem Kamel und den Winter auf einem Bären. Die Jahreszeiten waren begleitet von zwölf Greisen. Sie stellten die Verschiedenheit ihrer Jahreszeiten durch Blumen, Ähren, Früchte und Eis dar und trugen auf ihren Köpfen die Schalen mit dem Imbiß ...

„Heinrich IV. speist in Gesellschaft des Dauphins und der Prinzessin Elisabeth von Frankreich im Wald von Fontainebleau“ Anfang des 17. Jahrhunderts.
Das Essen im Freien gehörte zu den Annehmlichkeiten des Sommers. Dazu wurden die Tafeln unter Bäumen im Schatten aufgeschlagen. Weder fehlt der Baldachin für den Monarchen, noch wird das Zeremoniell vereinfacht oder gar aufgehoben.
Nantes, Musée des Beaux-Arts

Carl van Loo (1705–1765) „Jagdessen", 1737.
Das Gemälde wurde für den Speisesaal von Schloß Fontainebleau gemalt und erinnert an die Freuden eines improvisierten Picknicks, das auf einem Tischtuch direkt auf der Erde ausgebreitet ist. Zwischen den Weinflaschen steht als Hauptgericht ein mit Lorbeer besteckter, gebratener Schinken.
Paris, Musée du Louvre

Die Contrôleurs de la Maison du Roi, welche den Überfluß, die Freude, die Reinlichkeit und die Tafelgenüsse darstellten, ließen gegenüber dem Thronhimmel und auf der anderen Seite des Rundplatzes einen großen halbkreisförmigen Tisch aufstellen, der mit Girlanden und einer Unzahl von Blumen geschmückt war, und sobald dieser Tisch durch die Spiele, die Freude und die Wonnen (weitere allegorische Figuren) gedeckt worden war, öffnete man das Mittelstück der Barriere, um Ihren Majestäten und den Damen, die an dem Mahl teilnehmen sollten, Einlaß zu geben. Dieses großartige Fest beschloß den ersten Tag."

Götter präsentierten „das Herrlichste, was Feld und Wald hervorbringen." Und alles, was sie auftischten, war von fürstlicher Opulenz und auserlesener Raffinesse. „Man servierte kaltes Fleisch, Schmorbraten, Schinken, Würste, aromatisierte Zungen mit Milchbrot, Pasteten von Fasanen, Drosseln und junge Kaninchen; Kalbfleischpasteten, Gänseleberpastete mit Trüffeln, Torten aus Knusperteig mit Aprikosenkonfitüre gefüllt, Marzipan, Pfannkuchen mit Orangenwasser parfümiert und auch Bäckereien nach alter Art. Alle diese Gerichte kamen auf silbernen oder Fayenceplatten oder – das galt als höchster Schick – auf der großen Neuheit, Porzellan, geschmückt mit Blumen und Grün. Schließlich brachte man Platten, auf denen Pyramiden von Orangen lagen, die in Kisten aus Portugal gekommen waren, und Teller mit ersten Kirschen der Saison, Herzkirschen, in eine Form gepreßte Erdbeeren, zwanzig Sorten von flüssigen Konfitüren, Fruchtpasten ..."[7]

Nicht alle königlichen Feste wurden in Versailles abgehalten. Auch Vincennes, Fontainebleau und Saint-Germain waren des öfteren Schauplatz höfischen Vergnügens. Vor allem zu Beginn der Regierungszeit waren sie noch voll Glanz, Fröhlichkeit und Phantasie, dann nahmen die Festlichkeiten einen mehr zeremoniellen und pompösen Charakter an.

Joseph Warner (?) „Ludwig als Satyr“, um 1670.
Ludwig und seine Mätresse Madame de Montespan, die ihm acht Kinder gebar, bevor er sich Madame de Maintenon zuwandte, bei einem privaten Festgelage. Die nimmersatte Sinnenfreude und die irdischen Gelüste des französischen Königs werden in der Karikatur scharf kritisiert.
Zürich, Sammlung von Muralt

Ging der König auf Reisen, so bedeutete dies nicht, daß er auf sein gewohntes Zeremoniell verzichten mochte, wenn ihn der Hunger überkam. Im Gegenteil, authetischen Zeugnissen zufolge gab es bei den Reisen immer viele Arten von Speisen: Fleisch, Backwaren und Früchte. Kaum hatte man eine Viertelmeile zurückgelegt, fragte der König, ob man nicht essen wolle. Er setzte einfach voraus, daß seine Reisegesellschaft ständig Hunger hatte, fröhlich war und zu jeder Vergnügung bereit. Zeigte jemand nur wenig Appetit oder wagte es, lustlos im Essen herumzustochern, so geriet der König rasch in Rage, die er unverhohlen zum Ausdruck brachte.

Im Jahre 1674 wird Hochburgund dem Königreich einverleibt. Grund genug, um fast einen Monat lang zu feiern. Imbiß in den Bosketten, Opernvorstellungen in der Marmorhalle, und um Mitternacht halten die Majestäten ‚medianoche‘. Dabei handelt es sich um die spanische Sitte der ersten Fleischmahlzeit nach einem Fasttag, der um Mitternacht endet. Später hält man medianoche an jedem gewünschten Tag als nächtliches Vergnügen.

Wahrscheinlich leitet sich von diesem mitternächtlichen Brauch ab, schon von Anfang an Teller mit Früchten, Biskuit, Backwerk, mit kaltem Fleisch, Wurst, Würstchen, Pasteten, und Marmeladen auf den Tisch zu stellen, damit die Gäste sich zwischen den warmen Gängen an den als Horsd'oeuvre gedachten Kleinigkeiten delektieren konnten.

Aus dieser Form des Servierens entwickelte sich eine neue Art des Soupierens, ‚Ambigu‘ – das Ungewisse – genannt. Vor allem der Kontrast zu den gravitätisch hintereinander aufgetragenen Gängen eines Diners begeisterte den Hofstaat. Der König hatte genügend Räume, um seinen Gästen effektvolle Inszenierungen zu bieten. Da taten sich plötzlich Türen auf und im Schein unzähliger Kerzen erschien das Kunstwerk, das immer unerwartete Ambigu.

Anders sah es allerdings aus, wenn der König bei seiner Armee war. Hier war er ein völlig anderer Mensch, was ihm sehr wohl bewußt war. „Ich habe den Krieg allzusehr geliebt!“ gesteht der König denn auch eine weitere Leidenschaft neben dem Essen. Bei der Armee also tafelten, nach einer bestimmten Etikette natürlich, Män-

Hans Friedrich Schorer (tätig um 1609–49) „Bankett im Hofgarten“.
Bankett hieß im 16. und 17. Jahrhundert der Brauch, für den Dessertgang eine Konfekttafel im Freien zu errichten. Die Anrichte ist mit Früchten besetzt, der Käse als Pyramide danebengestellt. Eine Schüssel scheint ausgebackene Holunderblüten zu enthalten. Ein Kammerherr und ein Page tragen Konfekt zur Tafel der Hofgesellschaft, die in einer Laube sitzt.
Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

Wolfgang Heimbach (um 1615 bis nach 1678) „Nächtliches Bankett", 1640. Nächtliche große Essen bedingten künstliches Licht, wofür die teuren Bienenwachskerzen aufgesteckt wurden. Die Lichteffekte auf dem weißen Damast, dem Silber und den Gesichtern schaffen einen starken malerischen Eindruck.
Wien, Kunsthistorisches Museum

ner an des Königs Tisch. Diejenigen, denen ihr Rang dieses Privileg überhaupt erst einräumte, mußten ein Gesuch beim ersten Edelmann der Kammer einreichen. Dieser erteilte die Antwort, die, wenn sie positiv ausfiel, dem Bittsteller erlaubte, sich am nächsten Tag zur Stunde des Diners dem König vorzustellen. Dieser antwortete dann meistens: „Monsieur, setzen Sie sich zu Tisch." Zu dieser Gunst kam noch eine große Vertraulichkeit, wie Saint-Simon weiß: „Hienach galt das für immer, und man hatte die Ehre, dort zu speisen, wann und soviel man wollte."

Selbstverständlich hatte aber auch das höfische Lagerleben seine Absonderlichkeiten. Eine davon bestand darin, daß alle Gäste, außer dem König natürlich, Hüte auf dem Kopf tragen mußten. Es wäre unhöflich gewesen, barhäuptig an der Tafel zu sitzen. Aber derjenige, an den der König das Wort richtete, zog, der Etikette folgend, den Hut.

Als eines Tages der König von England ohne Gabel am Hofe Ludwig XIV. speiste, lüpfte er jedesmal mit fettigen Fingern seinen Federhut, wenn der König das Wort an ihn richtete. Zuletzt waren seine Hutfedern so durchtränkt, daß das Speisenfett auf seine Schultern tropfte.

An anderer Stelle schreibt Saint-Simon: „Außer bei der Armee hat der König niemals mit jemand zusammen gespeist, wo immer dies auch gewesen sein möge, nicht einmal mit einem der Prinzen von Geblüt, die nur bei ihren Hochzeitsfeiern in Gegenwart des Königs speisten, wenn der König die Hochzeit ausrichtete."

Ein gutes Beispiel dafür ist die Hochzeit der Tochter des jungen Herzogs von Orléans (einem Neffen des Königs) mit dem letzten Enkel seiner Majestät am 6. Juli 1710. Zwar feiert man ohne irgendwelchen Pomp, doch von dem großen Festmahl wird folgendes berichtet: „Gegen sechs Uhr begab sich der König, von Madame de Maintenon kommend, zu der Herzogin von Burgund, wo alle königlichen Prinzen und Prinzessinnen des königlichen Hauses versammelt waren, und von da, durch die Galerie gehend, kam er in den Salon, wo man ihm sein Souper am Ende einer langen Tafel serviert hatte, an der er Platz nahm, sodann alle Prinzen und Prinzessinnen ihrem Range nach an den beiden Seiten. Das Souper war großartig und dauerte bis nach elfeinhalb Uhr."[8]

Ähnlich sah die Ordnung an der Tafel bei der Hochzeit des Herzogs und der Herzogin von Chartres aus. Saint-Simon schilderte die Situation wie folgt: „Von der Kapelle ging man gleich zur Tafel, die in Hufeisenform aufgestellt war. Die königlichen Prinzen und Prinzessinnen waren rechts und links, ihrem Range nach, gesetzt, daran anschließend die beiden natürlichen Kinder des Königs, und nach ihnen, zum ersten Male, die Herzogin von Verneuil. Auf diese Weise ward der Herzog von Verneuil, ein Sohn Heinrichs IV., so viele Jahre nach seinem Tode unter die Prinzen von Geblüt aufgenommen, was er sich nicht hätte träumen lassen ... Bei der Abendtafel hatte der König von England seine Gemahlin zur Rechten und den König zur Linken, genau wie bei der Mittagstafel. Jedes hatte sein Besteckkästchen vor sich."

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts, begann der König auf seine alten Tage, seine Abende regelmäßig bei seiner morganatischen Gemahlin, der Madame de Maintenon, zu verbringen. Wenn diese dann gegen zehn Uhr ihr einfaches Abendessen eingenommen hatte und sich in ihre Gemächer zurückzog, verabschiedete sich der König, um sich mit seiner Familie zu einem prunkvollen Abendessen niederzusetzen, das, wie das Mittagessen, in breiter Öffentlichkeit eingenommen wurde.

In einem Brief an die Kurfürstin Sophie beschreibt die Herzogin von Orléans am 23. Dezember 1710 einen Abend in Versailles: „Dann gehe ich ans Königs tafel, wo ich warten muß, dieweil der König und ganze königliche haus bey mad. de Maintenon seyen. Dieses warten ist langweylich, denn es wehret oft lenger als eine gute viertelstund. Gleich nach dem nachtessen gehen wir alle ins Königs kammer, stehen à la rangette, bis alle damen, so bey dem nachtessen aufgewartet, sich rangieret haben; dann macht der König eine große reverenz, geht mit dem ganzen königlichen haus in sein cabinet, und ich muß nach haus."

Natürlich konnte sich eine derartige Entwicklung nur auf einem geeigneten Nährboden abspielen. Zeitzeugen zufolge hat Ludwig XIV. ausgesprochen gerne und viel gegessen und getrunken. Seine Schwägerin Liselotte von der Pfalz berichtet in einem Brief an ihre Stiefschwester, die Rauhgräfin Luise von der Pfalz: „Ich habe den König, und das ziemlich oft, vier verschiedene Teller Suppe, einen ganzen Fasan, ein Rebhuhn, einen großen Teller mit Salaten, Lammschnitten in Saft mit Knoblauch, zwei große Stücke Schinken, einen Teller voll Backwerk, Obst und Konfitüren essen sehen."[9]

Offensichtlich hielten diese Völlereien nicht lange vor, denn der König ließ sich jeden Abend drei Brote, zwei Flaschen Wein und eine Flasche Wasser neben seinem Bett paratstellen.

Königliche Menüs

Bernhard von Rohr bemerkt in seinen ‚Ceremonial-Wissenschaften' daß der König nur mittags in aller Öffentlichkeit zu speisen pflegte. Johann Christian Lüning hingegen berichtet im ersten Band seines 1719–20 ‚Theatrum ceremoniale historico-politicum', daß auch bei den königlichen Abendmahlzeiten dieses Zeremoniell eingehalten wurde. Eindeutig fest steht hingegen, daß auch das bescheidenste Mahl des Monarchen, das sogenannte ‚petit couvert', das kleine Gedeck, aus drei Gängen mit Dutzenden von Gerichten wie den verschiedensten Suppen, Horsd'oeuvres, diversen Braten und allen Arten von frischen, eingemachten und getrockneten Früchten bestand.

Die Speisenfolge des kleinen Gedecks sah – wenn kein festlicher Anlaß gegeben war – etwa folgendermaßen aus:

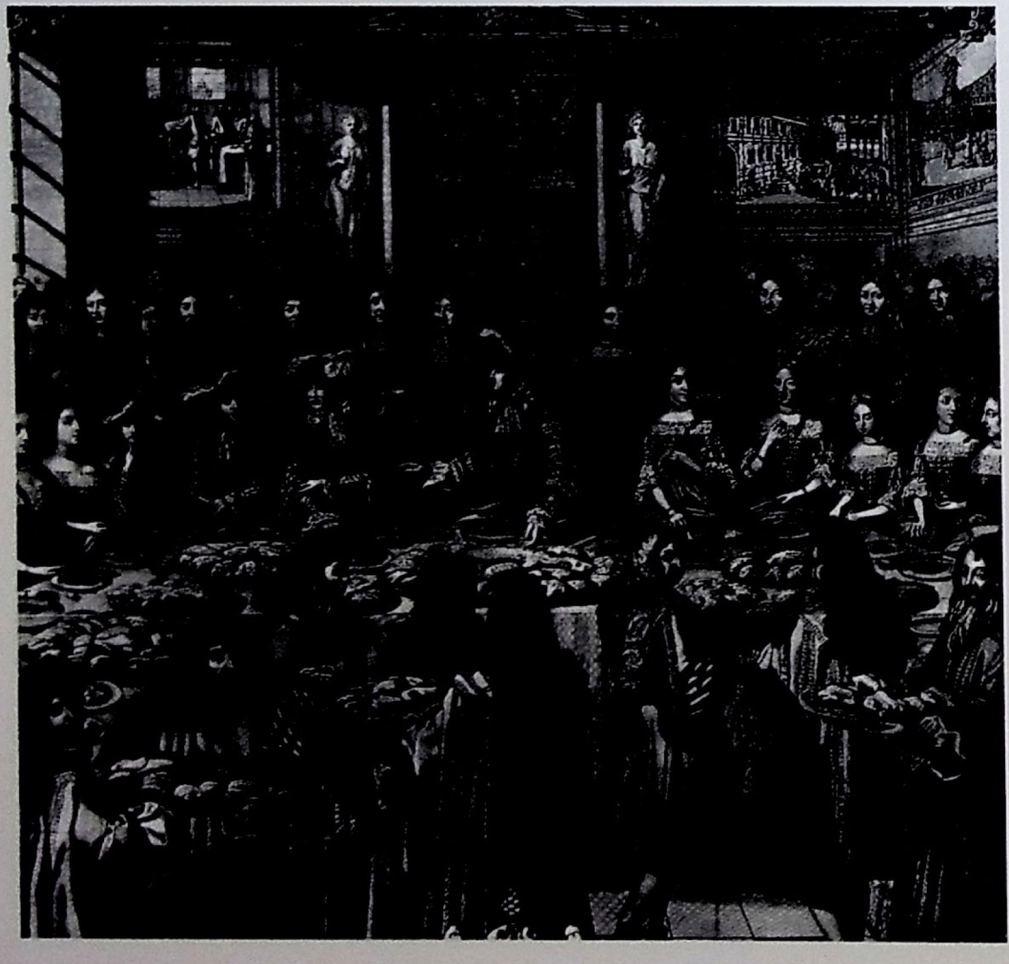
Hammelkeule auf königliche Art: Sie wird nicht gebraten. Man zieht sie durch Mehl, läßt sie mit Speck braun werden und dünstet sie dann im Topf in ein wenig – mit Pilzen, Trüffeln und kleinen Leckerbissen wie Geflügelklein, Hahnenkämme, Lebern und Kalbsbries oder -hirn schmackhaft gemachter – Brühe. Man richtet sie mit einer kurzen, mit Mehl verdickten und mit Granatäpfeln und Zitronenschnitten garnierten Sauce an.

Im Rohr gebackener Schinken: Man steckt unter die Schwarte Gewürznelken, aromatisiert mit Zimt, karamelisiert die Kruste mit Zucker und serviert den Schinken heiß.

Poularde à la Reine – Poularde nach Königin-Art

„Die Poularde rupfen, flambieren und ausnehmen. Die Beine am Leib festbinden. Die Poularde ein wenig flachdrücken und mit genügend Butter in einer Pfanne anbraten. Petersilie, Frühlingszwiebeln, Schalotten und Champignons – allesamt feingehackt – dazugeben; das Ganze mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen.

Einen Schmortopf mit blanchierten Kalbfleischscheiben auslegen. Die Poularde mit dem Gemüse darauflegen und mit Speckscheiben und mit einer halben in Scheiben geschnittenen Zitrone bedecken. Ein Glas Bouillon hinzufügen und auf kleinem Feuer garen.
Zum Schluß den Fond mit drei in Sahne verrührten Eidottern binden und über die Poularde geben."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier ...)



Historischer Almanach von 1688
„Königliches Diner im Hôtel de Ville, Paris, am 30. Januar 1687"
Wenn die Städte ihren König einluden, übernahmen sie die Prachtentfaltung und das Zeremoniell, das in Versailles gepflegt wurde. Die städtischen Würdenträger bedienen hier den König, der dies als eine Huldigung verstand. Auffallend sind die vielen Platten mit Braten und Fleischgerichten. Jeder Gast hat eine Gabel, um das Fleisch von den Platten zu nehmen. Vier Gäste essen allerdings noch immer mit den Fingern.
Paris, Bibliothèque Nationale

Osias Beert (um 1580–1624) „Stilleben mit Austern und Backwerk".
Die wahren Feinschmecker lebten in den Monaten mit dem Buchstaben ‚r' auf. Dann trat die Auster als uneingeschränkte Königin der Tafel die Herrschaft an. Ludwig XIV. hatte die lange vergessene Delikatesse salonfähig gemacht, und ganz Europa folgte ihm.
Stuttgart, Staatsgalerie

Nach diesen Vorspeisen kommen die Braten. Der Brauch, sie auf einer riesigen Schüssel aufgetürmt zu präsentieren, wurde jetzt aufgegeben. Man serviert jeden Braten auf einer eigenen kleinen Silberplatte.

Ein Kapaun mit Austern: Das ist ein in gebuttertes Papier gehüllter gebratener Kapaun. Wenn er gar ist, füllt man ihn mit gebratenen Austern und Pilzen. Gleichzeitig werden ein gebratener Fasan mit Pfeffersauce und diverse Rebhühner in Orangensauce gereicht.

Zu jedem Braten werden Teller mit verschiedenen Salaten serviert. Das Angebot reicht von mehreren Sorten Oliven, weißer Zichorie mit roten Rüben garniert, Kerbel, jungem Kopfsalat von Veilchen umrahmt bis hin zu wilder Zichorie mit Öl und Zucker, Zitronen, Granatäpfeln und Duftwasser.

Der dritte Gang besteht ausschließlich aus Zwischengerichten – zur Zeit Ludwigs XIV. hatte man noch ein anderes Verhältnis zu ihnen als heute. Eine Aufzählung würde ins Endlose gehen. Daher hier nur ein paar ausgewählte Leckerbissen wie Trüffeln, Taubenflügel, Rehlebern, Schweinsfüße und -ohren, junge Gemüse, spanische Artischocken, Krapfen oder Geleecremes, mit denen man z. B. Omeletts garnierte. Saint-Simon berichtet im einzelnen von „... einer Platte mit grünen Erbsen, die Modespeise jener Zeit (gekocht mit Kopfsalat, Portulak, einem Kräuterpaket) und eine Pistaziencreme, eine Art Pudding mit gestoßenen Pistazien und parfümiert mit

Moschus, Ambra, Zypernwein, Lilien oder Rosen." Die Technik des Parfümierens erlebte damals einen Höhepunkt. Man ging sogar soweit, den Kapaunen Bonbons mit Moschus zu fressen zu geben, um ihr Fleisch zu parfümieren.

Doch kommen wir noch einmal kurz auf die grünen Erbsen zurück, die damals gerade in Mode waren. 1610 aus Italien eingeführt, weckte das neue Gemüse bald die Begeisterung des Königs. Vor allem, wenn es sich um die erste Ernte des Jahres handelte. Das Privileg der ‚Primeurs' wurde später auf Spargel, Champignons und andere Erstgemüse übertragen, eingedenk des Bibelwortes, das die Erstlinge dem Herrn gebühren. Diese herrschaftliche Vorliebe wurde von den Hofschranzen entzückt nachgeahmt. So war es denn auch nicht ungewöhnlich, daß für einen 3/4 Liter Erbsen Preise bis zu hundert Livrées bezahlt wurden. „Es gibt eine Menge Damen", schrieb die Marquise de Sévigné in einem ihrer unzähligen Briefe 1696, „die, nachdem sie mit dem König gespeist und gut gespeist haben, zu Hause vor dem Schlafengehen grüne Erbsen essen, auf die Gefahr hin, sich den Magen zu verderben. Das ist eine Mode, eine wahre Leidenschaft."

Die Zwischengerichte Ludwigs XIV. umfaßten außerdem Pasteten, und zwar vor allem Fleischpasteten, aber nicht nur das; die diensttuenden Edelleute trugen zum Beispiel Teller mit Lerchenpasteten, Biskuits und Orangenmarzipan auf.

Den Abschluß bildeten schließlich die Früchte des königlichen Obstgartens: Erdbeeren mit geriebenem Zucker, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen, nicht zu reden von der Vielzahl der Konfitüren und Kompotte.

Und zum Thema Tischdekoration schreibt Brillat-Savarin: „Bei diesen grossen Gelegenheiten wurde namentlich die Pracht der Tafelaufsätze entfaltet, eine neue Kunst, welche Malerei und Bildhauerei vereinigte und dem Auge ein angenehmes Bild oder den Umständen und Helden des Festes angemessene Gegend vorführte. Dies war das große und selbst das gigantische Element in der Kochkunst."

Über die Qualität der aufgetischten Speisen ist leider kein Zeugnis erhalten. Entsprechend sind denn auch die Mutmaßungen über die kulinarischen Ansprüche und die kompositorischen Grundgedanken. Eugen von Vaerst vermutet, man habe in der Zeit Ludwig XIV. allmählich versucht, sich nicht mehr in barocken Schauessen und übertriebenen Mengen, sondern in der Qualität hervorzutun.

Ebenso spannend wie die Inszenierung, die dem Essen vorausging, war auch das uralte Zeremoniell, wenn den König dürstete. Der als Mundschenk diensttuende Edelmann verbeugt sich vor dem König, dann nimmt er aus den Händen des obersten Mundschenks ein goldenes Tablett, auf dem das zugedeckte Glas des Königs steht sowie eine mit Wein und eine mit Wasser gefüllte Karaffe. Es bildet sich ein kleiner Zug, bestehend aus dem bereits erwähnten obersten Mundschenk, dem diensttuenden Mundschenk und einem Edelmann. Die drei verbeugen sich vor dem König. Zwei von ihnen kosten daraufhin den Wein und das Wasser aus vergoldeten Tassen. Dann macht der diensttuende Mundschenk eine weitere Verbeugung vor dem König, deckt das Glas ab und präsentiert die Karaffen. Der König gießt sich selber den Wein und das Wasser ein und trinkt ohne weitere Formalitäten.

Zusammenfassend kann man sagen, die beschriebenen Tafelzeremonien wären wahrscheinlich für jeden von uns, besonders im Winter, eine Prüfung gewesen. Nicht nur, weil sie in aller Öffentlichkeit stattfanden, nicht nur wegen der Belastung, pausenlos seinen Verpflichtungen gerecht zu werden, sondern vor allem wegen der Unbequemlichkeiten. So sollen beispielsweise die Zugluft und die Kälte in Versailles so schrecklich gewesen sein, daß im Winter der Wein im Glas gefror.

Pois verts en Casserole – Grüne Erbsen in der Casserole

„Nehmet recht weiche grüne Erbsen, passiret sie mit Butter in der Casserole oder mit Speck; man muß sie ein wenig kochen lassen. Würzet sie mit Saltz, einem Bündgen kleiner Zwiebeln und Petersilie. Wenn sie fast gar sind, so thut frischen Rahm hinein oder Milch mit Eyern angerüret; richtet sie hernach an unter die Bey-Gerichte.
Man kann, wenn man will, auch Zucker darein thun."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Haricots verts à la Crème – Grüne Bohnen mit Rahm

„Machet sie wie die grünen Erbsen, nachdem ihr sie mit Wasser und Saltz gekocht, und richtet sie zum Bey-Gericht an ohne Zucker."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Petits pois au naturel – Erbsen naturell als Zwischengericht

„Drei Pfund Erbsen, ein Bouquet garni und zwei in Hälften geschnittene Köpfe grünen Salat mit einem großen Stück Butter andünsten; eine Messerspitze Mehl daruntergeben, mit ein wenig warmem Wasser ablöschen und auf sehr kleiner Flamme köcheln lassen. Wenn die Erbsen gar sind, die beim Kochen entstandene Brühe mit ein wenig Salz und Zucker würzen, mit zwei Eigelb noch auf dem Feuer binden und rasch servieren."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier ...)

Georg Flegel (1566–1657) „Zuckerwerk, Obst, Glaspokale und Silbergeschirr".
Die Kunst des Georg Flegel überliefert die Art, ein Buffet anzurichten, wo der Konfektgang bereitsteht und kostbare Pokale einen dauerhaften Dekor bilden.
Privatbesitz

Sébastien Stoskopff (1597–1657) „Stilleben mit Gläsern in einem Korb", 1644.
Oft gibt man den Gläsern den Vorzug vor den Pokalen aus Edelmetall, die leicht den Geschmack des Getränks verändern. Das zerbrechliche Glas war kostbar und erinnerte an die Vergänglichkeit allen Genusses.
Die gebrauchten Gläser, teilweise zerbrochen, sind in einem kunstvoll geflochtenen Korb gesammelt.
Straßburg, Musée des Beaux-Arts

Die Folgen

Die Folge waren schwere gesundheitliche Beeinträchtigungen. Der König litt schon frühzeitig unter Gicht und Schwindelanfällen. Schließlich konnte er ohne Medikamente gar nicht mehr leben. Und doch hatte auch diese Situation noch positive Aspekte. Brillat-Savarin schreibt dazu: „Für Ludwig XIV. brachte man aus der Levante die Mistel, welche man ‚die gute Birne' nannte, und seinem Alter verdanken wir die Liköre ... Dieser Fürst fühlte sich zuweilen schwach und litt an jener Lebensschwierigkeit, die häufig nach 60 Jahren eintritt. Man verband den Branntwein mit Zucker und Wohlgerüchen, um daraus ein Getränk für ihn zu bereiten, das man nach der Sitte der Zeit einen herzstärkenden Trank nannte. So entstand die Kunst der Likörfabrikanten."

Abgesehen von Likören trank Ludwig XIV. nach Saint-Simon: „An Stelle des besten Champagnerweins, den er bis dahin einzig genossen, Burgunder mit Wasser vermischt, der so alt war, daß er gar keinen rechten Geschmack mehr hatte. Er lachte oft über die Enttäuschung ausländischer hoher Herren, die sich auf die Weine seiner Tafel gefreut hatten. Nie in seinem Leben hatte er reinen Wein getrunken, niemals Schnaps, auch Tee, Kaffee und Schokolade nicht. Ehedem genoß er beim Aufstehen frühmorgens etwas Brot und Wasser mit Wein. Das war seit langem schon durch ein Getränk aus Salbei und Ehrenpreis verdrängt worden. Zwischen den Mahlzeiten und regelmäßig beim Zubettgehen trank er Eiswasser mit Orangenblütensaft, übrigens

auch zu seinen Mahlzeiten und sogar in Tagen der Krankheit. Zimtkügelchen trug er jederzeit bei sich in der Tasche. Etwas anderes bedurfte er von einer Mahlzeit zur andern nicht."

Bei dem bereits erwähnten Leiden des Alters handelte es sich um Verstopfung, worunter der König mehr und mehr litt. Aus diesem Grund verordnete sein Leibarzt Fagon ihm auch vor den Mahlzeiten erhebliche Mengen von Früchten wie Maulbeeren, Melonen und ganz weiche Feigen auf Eis. Zum Nachtisch gab es wiederum Obst. Dazu vertilgte er eine erstaunliche Menge von Süßigkeiten – wodurch die Wirkung der Früchte natürlich aufgehoben wurde.

Zum Abendessen bevorzugte er das ganze Jahr hindurch Unmengen von Salat und ebenso große Portionen kräftiger Suppe, die er auch morgens gerne reichlich zu sich nahm. Alle Gerichte wurden gegen die Anordnungen seines Arztes äußerst stark gewürzt. Fagon verzog zuweilen spöttisch das Gesicht, wenn er den König so essen sah, wagte aber nicht, ihn anzusprechen.

Während der Fastenzeit hielt Ludwig XIV. sich zumindest während einiger Tage an die strengen Fastenregeln, verfiel aber schon bald wieder in seine alten Eßgewohnheiten. Wildbret und Wasservögel verabscheute er. Saint-Simon schreibt, wie ihn das Essen gar das Leben kostete: „Im letzten Sommer führte er die ihm verordnete Kost in den Früchten und Getränken doppelt streng durch.

Schließlich richtete das viele der Suppe folgende Obst seinen Magen zugrunde, verdarb ihm die Verdauungssäfte und nahm ihm die Eßlust. Die hatte ihm sein Leben lang nicht gefehlt; andrerseits hatte er nie Hunger empfunden und nie das Verlangen zu essen, so sehr ihm auch zuweilen der Zufall das Mittagessen verspätete. Er hat selbst oft gesagt, daß seine Eßlust stets erst mit dem ersten Löffel Suppe erwacht sei. Er aß so stark und so gewohnheitsmäßig, daß man immer wieder staunen mußte. Aber im Übermaß an Wasser und Obst, dem keine geistigen Getränke die Waagschale hielten, zersetzte er sein Blut, dem übrigens durch jene gewaltsamen Schwitzkuren die Kraft entzogen ward. Das brachte ihm den Tod."

Dindon gras farci de truffes – Junger Puter mit Trüffeln

„Einen jungen fetten Truthahn flambieren und ausnehmen. Seine Leber und vier Trüffeln hacken und mit Petersilie, Frühlingszwiebeln, ein wenig Salz, grob gemahlenem Pfeffer, sehr fein geschnittenem oder gehacktem Speck und zwei Eigelb zu einer festen Masse kneten. Die Haut am Bauch ein wenig vom Fleisch ablösen und in so die entstehende Tasche einen Teil der Farce einfüllen, den Rest in den Körper und fest zunähen, damit die Füllung nicht austreten kann.

Den Truthahn mit Butter bestreichen und am Spieß über der Glut braten; wenn er schön Farbe angenommen hat, mit Speckscheiben umwickeln, in gebuttertes Pergament-Papier einschlagen und am Spieß fertigbraten.

Für die Sauce ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen lassen. Petersilie, Frühlingszwiebeln und Trüffeln feinhacken und darin andünsten, eine Messerspitze Mehl dazugeben und mit Bouillon, Weißwein und hellem Kalbs-Coulis ablöschen; kochen lassen, die Flüssigkeit entfetten und reduzieren bis sie die Konsistenz einer guten Sauce erreicht. Mit Salz und grobgestoßenem Pfeffer würzen, den angerichteten Truthahn damit übergießen und servieren."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier ...)

Jan Davidz van Heem (1606–1683/4)
„Das Dessert".
Das Stilleben zeigt die Reste eines Dessertgangs. Mit besonderem Prunk sind alle Produkte des Landes und ferner Regionen in ihrem Reichtum ausgebreitet; luxuriöses Geschirr und feine Geräte lassen auf die Opulenz des Mahles schließen.
Paris, Musée du Louvre

Jean-Etienne Liotard (1702–1789)
„Das Schokoladenmädchen".
Exotische Getränke wie Tee, Kaffee und Schokolade, der Luxus des 18. Jahrhunderts, waren eine Seltenheit zu damaliger Zeit. Die Tasse steht in einer Trembleuse, damit sie nicht umkippt. Dazu wird das obligatorische Glas Wasser gereicht.
Dresden, Gemäldegalerie Alte Meister

Wie man die Chocolat zubereiten soll

„Die Chocolat ist eine Composition von Cacao, von Vanillen, von Gewürz-Nägelein, von Zimmet, Macis und Zucker. Wenn diese wohl zubereitet ist, macht man einen Teig daraus, dessen man sich folgender maßen bedienet.
Nehmet eine Chocolat-Kanne, thut Wasser hinein, lasset es sieden; zu vier Schalen voll thut ein viertel Pfund Chocolat, und eben so viel Zucker, wenn ihr ihn liebet; rühret alles um; setzet es hernach zum Feuer, und wann es steiget, so ziehet die Kanne zurücke, damit sie nicht auslauffe.
Man muß sie wohl rühren, damit sie schäumet, und wenn sie schäumet, so giesset sie in die Schalen. Man kann die Chocolat mit Milch anmachen, wenn man will. Man nimmt dann so viel Milch dazu als man sonst Wasser nimmt."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Über die letzten Tage des Monarchen fährt Saint-Simon fort: „Beim Abendessen saß er im Schlafrock, in seinem Lehnstuhle. Seit einigen Tagen ward es ihm schwer, Fleisch zu essen, sogar Brot, wovon er sein Leben lang ein großer Freund gewesen war. Seit langem aß er nur noch die Krume, weil er keine Zähne mehr hatte. Dafür bekam er reichlich Suppe, feingehackte Fleischspeisen und Eier. Er aß jedoch sehr mäßig ... Die Mittagsmahlzeit nahm er im Bett ein, wozu die angesehensten Personen der Hofgesellschaft ohne weiteres Zutritt hatten." Und an anderer Stelle heißt es: „Das Abendessen nahm der König im Schlafrock, in einem Lehnstuhl sitzend, ein, zum letzten Male in Gegenwart von Hofleuten. Ich beobachtete dabei, daß er nur Flüssigkeiten zu sich nehmen konnte und daß es ihm peinlich war, Zuschauer zu haben. Er hielt es nicht bis zum Ende der Tafel aus und bat schließlich die anwesenden Herren zu gehen."

Der König als Vorbild

Ludwig XIV. stellte mit seiner Vorliebe für üppige Tafeln jedoch keine Ausnahme unter seinesgleichen und schon gar nicht in der eigenen Familie dar. Sein Bruder, der Herzog von Orléans und Gatte Liselottes von der Pfalz, aß nicht nur bei den Mahlzeiten unendlich viel, er aß eigentlich ständig. Jean Anthelm Brillat-Savarin weiß in seiner ‚Physiologie des Geschmacks' über die außerordentlich qualitätvollen Mahlzeiten zu berichten: „Der Herzog von Orléans, ein geistreicher Fürst, würdig Freunde zu besitzen, hielt mit ihnen ebenso feine als wohlgeordnete Mahlzeiten. Sichere Nachrichten haben mich belehrt, daß man dort besonders außerordentlich feine Spickbraten, ebenso appetitliche Matelotten (Fischgerichte – Anm. d. Verf.), wie am Wasser, und rühmlich mit Trüffeln gefüllte Truthähne auszeichnete."

Der Herzog von Saint-Simon konzentrierte sich hingegen in seinen Memoiren mehr auf die Quantität, die der Herzog, der bei Hofe übrigens mit dem Ehrentitel ‚Monsieur' angeredet wurde, etwa bei einem gewöhnlichen Diner mit dem König im Lustschloß von Marly am 8. Juni 1701 verdrückte: „Monsieur aß so viel, wie er dies bei seiner Mittags- und Abendmahlzeit immer zu tun pflegte, von der Morgenschokolade gar nicht zu reden. Außerdem verschlang er zu allen Tageszeiten Unmengen von Obst, Gebäck, Konfitüren und Naschwerk aller Art, das immer auf den Tischen seiner Gemächer bereitstand und von dem er immer seine Taschen voll hatte."

Leider sollte gerade dies sein letztes Gelage werden. Den Überlieferungen Saint-Simons zufolge hatte Monsieur wie üblich mit den Damen, die in Saint-Cloud weilten, zu Abend gegessen. Beim Zwischengericht, als er der Herzogin von Bouillon einen Schnaps eingoß, geschah das Unfaßbare. Monsieur wollte etwas sagen, doch er brachte keinen Ton heraus. Daraufhin versuchte er mit der Hand Zeichen zu machen. Einige Damen, deren Bildung nicht sonderlich ausgeprägt war, meinten, er spräche Spanisch, was manchmal vorkam. Andere hingegen schrien laut auf. Alles spielte sich innerhalb von Sekunden ab. Vom Schlage getroffen sank Monsieur seinem Sohne, dem Herzog von Chartres, in die Arme. Kurz darauf verschied der Bruder des Königs. Für einen Gourmet gewiß ein schöner Tod!

Auch Liselotte war keine Kostverächterin. Über die Eßgewohnheiten am Hofe Ludwigs XIV. und ihr Verhältnis zur französischen Küche, das eher ablehnend war, schreibt sie in einem Brief vom 4. Februar 1672 an Anna Katharina von Harling, ihre ehemalige Hofmeisterin in Heidelberg und Hannover: „So lange ich hier im Land bin,

habe ich (mich an) das essen, welches mit lauter speck und kein bisschen butter ist, nicht recht gewohnen können und derhalben nie viel gegessen; wie ich aber nach Versailles kommen, hab ich mehr exercitien getan, als zu Paris, und (bin) derowegen auch hungericher gewesen, als vor diesem. Also hab ich vergangenen freitag, nachdem ich den ganzen tag spazieren war gangen, nachts nach mitternacht zu nacht, welches man medianoche hier heißt, gessen, welchs man tut, damit man fleisch essen darf. Monsieur (gemeint ist ihr Mann, der Herzog von Orléans – Anm. d. Verf.) hat mit dem König medianoche gehalten und ich hab mit meinen leuten gessen; der König aber hat sein essen viel eher bekommen, als ich; derhalben wie wir am halben essen waren, kam Monsieur schon nach haus, wir aber aßen fort, und wie ich braven hunger hatte, aß ich mich so dick, daß ich mich nicht rühren konnte, und mußte darauf gleich nach bett gehen mit vollem magen. Dieselbe ganze nacht war ich zwar nicht krank, aber schwitzte die ganze nacht wie ein tanzbeer; den samstag mittag war ich so spät aufgestanden, daß ich nicht zu mittag essen konnte und derowegen abends wieder so einen schrecklichen hunger hatte, daß ich mich wieder ganz dick gessen …"

Die Folgen der Völlerei zeigten erst am nächsten Tag ihre verheerende Wirkung. Nachdem die Herzogin von Orléans mit ihrem Schwager, dem König, die Messe besucht hatte, mußte sie sich auf Drängen des Herrscherpaares ins Bett legen. Der König und der Leibarzt der Königin insistierten so lange, bis sie sich bereit erklärte, ein Klistier zu nehmen. Auch davon hat sie berichtet: „… Darauf fing ich an so übel zu werden, daß, so oft ich auf den Stuhl ging, welchs 3 mal geschehen, hab ich mich allemal 4 mal übergeben. … das schlimmste aber ist, daß mich hungert und vor morgen darf ich nicht essen, weilen man noch lauert, ob es kein 4 tägig fieber geben will. Heute haben sie mir wieder ein clistier geben, sonstens geben sie mir gottlob nichts, als alle 4 stund ein schüssel voll kälbersaft, wie sie es heißen, welches etwas besser ist als fleischbrühe.

Dieses ist die ganze relation von meiner krankheit. Hinfüro will ich besser in acht (nehmen) und nicht so viel fressen."

In ihren Briefen beklagt sie sich Zeit ihres Lebens über die französische Küche. Ihr lag mehr die deftige deutsche Kost statt der noch nicht so klar zu definierenden

Lucas von Valckenborch (?) u. Georg Flegel (1566–1657) „Kleines Festessen".
Es war ein alter europäischer Brauch, die Tafel mit duftenden Blumen und Zweigen zu überstreuen. Der erste Gang besteht aus Geflügel und einem Hasen, die im Ganzen gebraten werden. Recht neu sind die flachen Metallteller und Platten sowie der Gebrauch von Gabeln und Messern, die als Besteck einheitlich geformt werden.
Opava, Slezské muzeum

Petits Pâtés à la Reine – Kleine Pasteten nach Königin-Art

„Fleischscheiben aus der Kalbskeule werden zusammen mit einem Stück Kalbseuter und den weißen Teilen einiger Frühlingszwiebeln feingehackt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und zusammen mit einem Eigelb zu einem festen Fleischteig geknetet.

Aus dieser Fleischmasse und dem Pastetenteig werden nun wie sonst auch kleine Pasteten geformt und gebacken. Wenn sie gar sind, die Hackfleischklößchen aus den Pasteten nehmen und in einem dickflüssigen heißen Coulis à la Reine schwenken, wieder in die Pasteten setzen und warm servieren.

Sollte kein Coulis à la Reine verfügbar sein, kann man Holländische Sauce verwenden."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier …)

Pommes en surprises – Äpfel surprise

„Sechs schöne Renettäpfel schälen, oben ein Stück so abschneiden, daß es wieder als Deckel für den gefüllten Apfel verwendet werden kann. Die Äpfel mit einem Kaffeelöffel aushöhlen und mit Konfitüre füllen. Die Deckel darauf setzen, die gefüllten Äpfel in Wein tauchen und in der Pfanne braten bis sie schön Farbe annehmen; mit Zuckerguß überziehen und mit der rotglühenden ‚Pelle de cuisine' von oben karamelisieren; noch heiß servieren."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier …)

Louis Philibert Debucourt (1755–1832)
„So enden die Feinschmecker"
Die derbe Karikatur weist darauf hin, wie aller Speiseluxus endet.
Paris, Musée Carnavalet

Potage aux marons au coulis de Perdrix – Kastaniensuppe mit Rebhuhn-Coulis

„Etwa hundert Eßkastanien werden in einer flachen Bratenform zwischen zwei Feuern geröstet und geschält. Die Kastanien in einer guten fetten Brühe weichkochen. Dann eine Handvoll der am besten erhaltenen Kastanien beiseite legen, die anderen in einem Mörser zusammen mit dem abgekühlten Fleisch eines am Spieß gebratenen Rebhuhns zermahlen und die entstehende sämige Masse zusammen mit einer weiteren Portion Fleischbrühe durch ein feines Tuch seihen. Die Suppe zum Kochen bringen und in einer Schüssel anrichten. Die zurückgelegten Kastanien schön auf dem Rand der Schüssel verteilen und servieren."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier ...)

französischen Kochkunst, wie sie am Hofe bevorzugt wurde. So berichtete sie dem Geh. Rat Fr. von Harling unter dem Datum vom 28. Juli 1718: „Ich muß mich sehr eyllen, denn das eßen ist getragen, nur sagen, daß ich die mettwürst nicht entpfangen habe; aber umb zu weißen, daß man sie hir gutt findt, so hat man mir einmahl ein gantz kistgen weg gefreßen, so unßere liebe seel. Churfürstin mir geschickt hatte."

An anderer Stelle erklärt sie Herrn von Harling: „Niemandt ist hir verwundert, daß ich diese speyßen gerne eße; ich hab hier auch den rohen schincken in mode gebracht, undt viel von unßern teutschen eßen, alß sawer- und süßkraudt, sallat mit speck, braunen kohl, auch wiltbrett, das man hir schir gar nicht ißt, das habe ich alles à la mode (gebracht), undt pfannenkuchen mit bücking, dem gutten seel. König hatte ich diß eßen gelehrnt, er aß es hertzlich gern. Ich hab mein teutsch maul noch so auf die teutschen speißen verleckert, daß ich keinen eintzigen französischen ragout leyden noch eßen kann, eße nur rindfleisch, kalbsbratten und hammelschlägel, gebrattene hüner, selten feldthüner undt nie faßanen."

Doch kam sie, wie schon erwähnt, nur selten in den Genuß heimischer Hausmannskost.

„Der vorige Koenig von Franckreich, Ludwig XIV. pflegte des Mittags in seinem Schlafzimmer an einer kleinen Tafel zu speisen, welches aber des Abends nicht geschahe. Zuweilen that er der Madame de Maintenon die Gnade, und speisete bey derselben zu Mittage, und die bath denn zur Gesellschaft allemahl ein und die andere Dame von ihren Bekandten mit dazu. Daselbst wurden keine frembden, sondern nur die noethigen Bedienten hinein gelassen."[10]

Auch die gerade vermählte fünfzehnjährige Enkelin des Herzogpaares, die Duchesse de Berry, verfügte über einen unersättlichen Appetit. Der Überlieferung folgend soll sie einmal zwei Stunden lang unaufhörlich „allerhand wüstereyen gefressen ... peche au caramel, kastanien, patte (Pastete) von grußelbehren undt Johanstrauben, getrocknete Kirschen und viel Limon", bis sie sich erbrechen mußte und schließlich ohnmächtig wurde.

Vornehme Zurückhaltung, die man bei Hofe eigentlich vermuten dürfte, wurde weder beim Essen noch sonstwo geübt. Ludwig XIV. hat wohl kaum damit gerechnet, daß sein riesiger Appetit auch 300 Jahre später noch Gegenstand zahlreicher Überlegungen sein würde. Und schon gar nicht in den Briefen seiner Schwägerin, die sprachlich alles andere als vornehm und bestimmt nicht zurückhaltend waren.

Diese Folgen höfischer Zügellosigkeit wurden offen diskutiert, wie der Brief verdeutlicht, den Liselotte von der Pfalz am 24. Juli 1678 an die Herzogin Sophie von Braunschweig-Lüneburg und spätere Kurfürstin von Hannover schrieb: „Und ein ander paar kenne ich auch, die einander als vertrauen, wenn sie ein clistier nehmen und von nöten haben; ich habe solches mit meinen eygenen ohren gehört und der liebhaber bekennte, daß er solches von nöten, weilen er den abend zuvor zu viel gefressen hette, so ihm ein großes magenwehe verursagte, drumb wolle er ein clistier nehmen, umb desto besser wieder zu mittag zu essen, ohne desgoust."

Zu den Festen in Versailles bemerkt Ezechiel Spanheim, der außerordentliche Abgesandte des brandenburgischen Kurfürsten am Hofe Ludwig XIV.: „In Versailles ist alles von vornherein festgelegt, reservierter, gezwungener und unfreier, als dem ursprünglichen Geist dieses Volkes angemessen ist; sogar die gesellschaftlichen Unterhaltungen und die häufigen Feste, die der König den vornehmsten Damen des Hofes gibt, stellen um so weniger eine besondere Annehmlichkeit dar, als sie streng geregelt und stets der Zwang der Etikette herrscht."

Frans Snyders (1579–1657), Figuren von Anthonius van Dyck (1599–1641). Meeresfisch, der in der Fastenzeit in großen Mengen auf die Märkte kam, war eine gesuchte Abwechslung auf der Tafel. Auch Seehunde und Ottern rechnete man unter das Wassergetier.
Wien, Kunsthistorisches Museum

Wie wichtig in jener Zeit äußerlicher Glanz und Prachtentfaltung waren, zeigen auch die vielfältigen Bemühungen der Herren Offiziere, die sich nicht nur im vollen Glanz ihrer Uniformen zu überbieten, sondern sich auch bei gesellschaftlichen Anlässen gegeneinander auszustechen versuchten .

Saint-Simon berichtet uns von einem Feldlager in Compiègne, wo 1698 annähernd 60 000 Mann zusammengezogen worden waren: „Die Obersten, ja selbst Hauptleute, gaben verschwenderische und auserlesene Gastereien. Sechs Generale und vierzehn Marschälle machten sich dabei ganz besonders große Ausgaben, allen voran Marschall von Boufflers.

Dieser tat sich dabei nicht allein durch seinen üppigen Aufwand hervor, sondern bewies dabei auch Ordnungssinn, guten Geschmack, wirkliche Pracht und vornehme Gastfreundschaft. Das währte die ganze Lagerzeit hindurch, Tag und Nacht, Stunde für Stunde, so daß diese Art Prunkentfaltung selbst auf den König Eindruck machte und sogar auf Monsieur le Prince, den Meister und Führer in allen Dingen des feinen Geschmacks und der neuesten Mode. Es war ein reizvolles, blendendes, ja ich muß sagen, überwältigendes Schauspiel ohnegleichen. Dabei verblieb der Marschall, persönlich wie sein gesamtes Gefolge, in der größten Ruhe. Alles spielte sich glatt und geräuschlos ab, als sei es etwas Einfaches und Alltägliches. Der Marschall kümmerte sich persönlich unablässig um jede Einzelheit, obgleich er in seiner militärischen Stellung als Führer der Armee allein schon überaus beschäftigt und in Anspruch genommen war.

Es wurde fortwährend an zahllosen, immer wieder neugedeckten Tafeln gespeist. In jedem Augenblicke, wenn Offiziere, Hofleute oder Zuschauer kamen, wurde aufgetischt. Selbst Schlachtenbummler, die man gar nicht kannte, wurden durch Offiziere höflichst eingeladen und auf das beste bedient. Man trug alle möglichen warmen und kalten Getränke auf, das Feinste und Herrlichste, was es auf dem Gebiete der Erfrischungen überhaupt gibt, französische und ausländische Weine, die feinsten Edelschnäpse, alles im Überfluß. Es war alles aufgeboten worden, daß Wildbret und Fische jeder Art, bis auf das Ungewöhnlichste und Seltenste, aus allen Gegenden eintrafen, aus Holland, aus England, aus der Bretagne, ja selbst vom Mittelmeer her, und zwar mit erstaunlicher Regelmäßigkeit durch einen besonders eingerichteten Eilbotendienst in kleinen Postwagen. Da man gefürchtet hatte, bei dem ungeheuren Verbrauch könne das Wasser trüb werden oder ausgehen, wurde welches von Sainte-Reine, aus der Seine und von den berühmtem Quellen herangeschafft. Man kann sich kaum vorstellen, daß es in jeder Hinsicht an nichts fehlte. Der niedrigste zufällig Dazugekommene vermißte ebensowenig etwas wie der vornehmste, bereits lange vorher angesagte hohe Herr. Man hatte neue nette Holzhäuser erbaut und wie die üppigsten Pariser Paläste ausgestattet, ferner zahlreiche prächtige Riesenzelte aufgeschlagen, die für sich allein ein kleines Lager bildeten."

Wie es allerdings den gemeinen Soldaten erging, verschweigt Saint-Simon, doch ist davon auszugehen, daß ihnen gerade das Nötigste blieb.

Gebackene Frösche

„Gebackene Frösch, saltzs, pfeffers und mehls eyn, backs auß heisser Butter, daß sie fein resch seyn, gib sie warm auff den Tisch und besträuw sie mit Ingwer. Wiltu aber ein saure Brüh darüber geben, so nimb Agrastwaaser mit den Beern, nimb auch Butter darein und ein wenig Pfeffer, laß darmit auffsieden unnd geuß es über die gebackene Frösch, so wirdt es gut unnd wolgeschmack. Und wenn du die Frösch wilt zurichten, so zeuch die Haut darvon hinweg, nimb das Hintertheil und quells in heissem Wasser, saltz und pfeffers und laß ein weil darinnen ligen, so zeucht es viel Wasser darauß, darnach kanstu es zum backen oder zum eynmachen nemmen.

2. Nimb Frösch, die sauber gequellt seyn, geuß Agrastwasser darüber und gestossenen Pfeffer, auch frische unzerlassene Butter, laß darmit reich eynsieden, und wenn du schier wirst anrichten, so wirf etliche Agrastbeer darein und laß damit den Sudt aufthun, so ist es gut und wolgeschmack."
(Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch)

„... es koste, was es wolle."

„Ferner habe ich gesehen, daß im Früh-Jahr fast täglich ein Hummer, oder grosser See-Krebs, mit auf die Königliche Tafel gekommen. Aus diesem See-Krebs muste ein Officier das Fleisch und Inwendige, alles, was man essen kann, heraus nehmen und es mit Baum-Oel, Eßig, Saltz und Pfeffer zu rechte machen, wovon sodann Ihro Majestät, und sonst ihrer viele, ja bey nahe alle, an der Tafel gegessen. Denn man pfleget nicht viel, sondern nur wenig davon zu nehmen, und mancher hat gar keinen Appetit darzu, sondern lässet es vorbey gehen.

Noch weiter werden, zwischen Ostern und Pfingsten, fast täglich eine Schüssel voll gebackene Frösche auf die Königliche Tafel gesetzet, weil Ihro Majestät der König ein sehr grosser Liebhaber davon sind. Wer nun sonst mit an der Königlichen Tafel sitzet, und Lust und Belieben darzu hat, der kan solcher gebackenen Frösche ebenfalls geniessen.

Auch werden fast alle Tage Aepffel und Birn beym Nach-Tisch mit aufgesetzet, fast das gantze Jahr durch.

Sind aber hohe und Durchlauchtige Gäste vorhanden, wird die Königliche Tafel mit weit mehrern Speisen und Confect besetzet. Ja, es muß alles vorhanden seyn, was rar und delicat ist, es koste, was es wolle."
(Der Hofbiograph David Fassmann über die Tafel des preußischen Königs Friedrich Wilhelm I.)

Martin van Meytens (1695–1770) „Festbankett anläßlich der Wahl des Erzherzogs von Österreich, des späteren Josephs II. zum römischen König am 3. April 1764 in Frankfurt".

Das großartigste europäische Festbankett fand bei der Krönung des Kaisers im Frankfurter Römer statt. Für die Kurfürsten waren eigene Tafeln gedeckt, die sie, um Rangstreitigkeiten zu vermeiden, vakant ließen. Zu jedem Eßtisch gehört ein 6 m hohes Prunkbuffet, das Silbergerät zur Schau stellt.
Wien, Kunsthistorisches Museum

Tafeln in Europa

Über die Verschwendungssucht der Herrscher im 17. und 18. Jahrhundert ließen sich unzählige Bücher schreiben. Bestes Vorbild für alle anderen Potentaten war zweifelsohne Ludwig XIV., der Sonnenkönig. Seinen Vorstellungen folgend mußte alles, was auf die Tafel kam, von erlesener Kostbarkeit sein. Gut war nur, was teuer war. Das Einfache wurde oft nicht goutiert, ging es doch schließlich nicht um das elementare Bedürfnis, den Hunger zu stillen, sondern vielmehr um das Prestige. Er fand Nachahmer in ganz Europa.

Rom

Damals wie heute nahmen natürlich auch Zeitungen Notiz von den glanzvollen Ereignissen rund um den Adel. So veröffentlichte die ‚Ordentliche Wochentliche Post-Zeitung' unter dem Datum vom 17. April 1697 einen Bericht aus Rom. Die dabei aufgezählten Köstlichkeiten ließen die Menschen damals ehrfurchtsvoll erschaudern – was sich ebenfalls kaum geändert hat, genauso wie die Tatsache, das solche Festtafeln einzig zur Repräsentation der persönlichen Macht dienten:

„Der Fürst Borghese ließ zu Caroceto alle Wirtshäuser unterwegs verschließen, weil er freie Tafel hielt. Sein in einen Palast verwandeltes Hirtenhaus war mit lauter Brokat und Damast, woran goldene Spitzen hingen, ausgeziert, und als der Papst bei der Tafel saß, verschwanden solche Zierarten in einem Augenblick und befand er sich in einem Gemach von Kristallgläsern, so daß er das in einem anderen Zimmer stehende Volk aufs beste sehen konnte, ohne daß er von selbigem gesehen wurde. Es waren zwei Tafeln da, 42 Ruten lang, jede mit 52 großen Schüsseln besetzt. Bei solchem Bankett befanden sich 10 Vorschneider, 50 Kredenzer, 50 Kellermeister, 50 Köche, 50 Kleiderkämmerer. Der Stall war auf 500 Pferde gerichtet und stunden 40 Wagen Heu und 100 Rubbio (italienisches Maß, 1 Rubbio = 249,5 l) Hafer da. Was die freie Tafel anbelangt, so gingen bei selbiger 80 Fässer mit Wein, 12 Perugianische Ochsen, 500 Lämmer, 500 Schöpse, 40 saugende Kälber, 40 die schon auf die Weide gingen, 500 paar junge Tauben, 2000 paar Kapaunen, 2000 Hortolani Bologna (Bolognesische Fettammern), 2000 Wachteln, 50 wilde Schweine, 100 Hasen, 100 Haselhühner, 100 Rebhühner, 2000 kleine Urbiner Käse, 40 große Parmesankäse, 50 Küh- und 2000 Pferdekäse, 2000 Casci fiori (kleine Gewürzkäse), 2000 Märzkäse, 2000 Leberwürste von Bologna, 2000 Knackwürste, 2000 Schinken, 2000 Pfund Nudeln, 4 Cantari Äpfelwein (altes italienisches Zentnermaß), 4 Cantari Birnwein, 2000 Pfund frische Trauben, 200 Pfund frische Erbsen, 1000 Pfund dürre Weichseln, 4 Some oder Lasten frischen Fenchel (1 Soma = 164,5 l), 10 Some Artischocken, 3000 Pfund Schokolade, 2000 Quittenschachteln, 50 Kisten Konfitüren, 20 große Kisten Zucker, 100 Pfund Zimt, 100 Pfund Gewürznelken), 100 Pfund Pfeffer, 100 Pfund Piniennüsse, 100 Pfund Kapern, 2000 Zitronen, 100 Some Pommeranzen, 6 Some an allerhand Kräuterwerk.

„Alles aber ist in einem solchen Überfluß angerichtet..."

„Nechst der Plat-Ménage werden allemal zwey silberne Gefässe, mit Deckeln, auf die Königl. Tafel gesetzet; doch eines größer als das andere. In solchen Gefässen ist die Suppe, und in der Suppe lieget allemal etwas, entweder gekochtes Kalb-Fleisch, oder junge Hüner, oder Capaunen, oder auch wohl Fische, eine gebratene Kalbs-Brust; oder was man sonst bisweilen auf grossen Tafeln in die Suppen zu legen pfleget, gebratene Grammets-Vögel und dergleichen.

Ist die Suppe vorbey, werden wieder zwey grosse Schüsseln aufgesetzet, worinnen zwey grosse Stücken gekochtes Fleisch, gemeiniglich Rindfleisch. Nach diesem kommen wieder zwey Schüsseln, und es lieget in einer jedweden etwa ein Schincken, eine geräucherte Ganß; oder geräucherte Würste mit braunem Kohl.

Auf diese folget eine grosse Schüssel mit frischem Lachs, oder Karpffen oder Hechte, oder See-Fische; wie ich dann einen Karpffen von 35 und Hechte von 30 bis 40 Pfund auf der Königlichen Tafel gesehen. Ferner folget eine grosse Pastete oder eine Tourte; dann ein Ragoût, und sonst noch ein Neben-Gerichte; Spargel, und Gebratenes, manchmal von zwey und dreyerlei Sorten, Sallate, Butter und herrliche Käse.

Alles aber ist in einem solchen Überfluß angerichtet, daß etlich und zwantzig bis dreyßig Personen, die gemeiniglich an der Königlichen Tafel sitzen, nicht allein so viel zu essen finden, als sie immer wollen, sondern öffters auch noch ein guter Theil von einem und andern Gerichte übrig bleibet, welches die Grenadiers, so mit bey der Königlichen Tafel aufwarten, wegzunehmen pflegen; es wäre dann etwa ein gantzer noch unangeschnittener Braten, oder eine Pastete, von welcher des Königs Majestät noch einmal kalt essen wolten. An statt einer grossen Pastete werden auch manchmal eine grosse Schüssel kleine Pasteten aufgesetzet."
(Fassmann: Leben Friedrich Wilhelms I.)

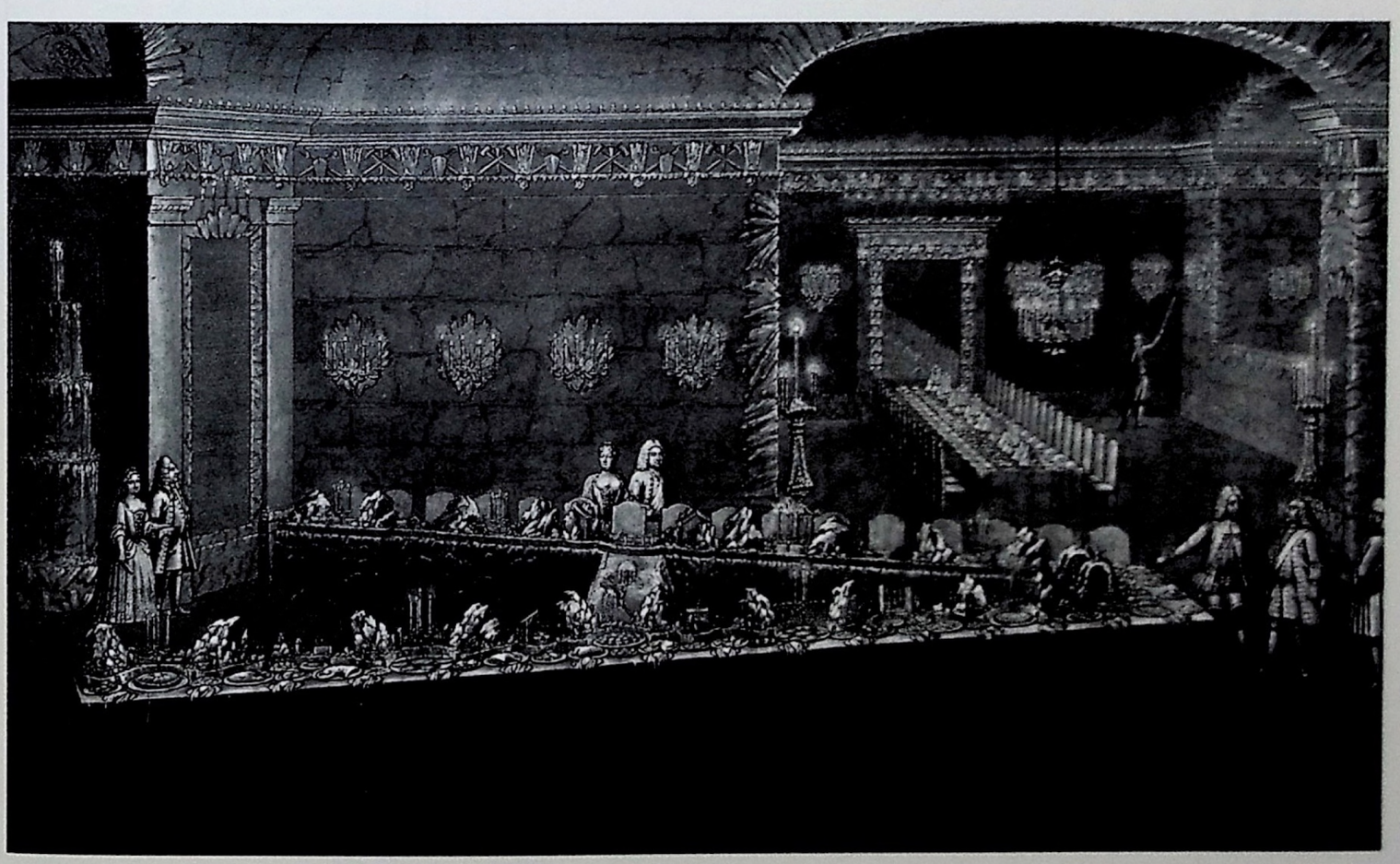
Venezianische Schule „Bankett für den Kurfürsten von Köln im Palazzo Nanni“, 1755. In Italien bevorzugte man die hufeisenförmige Tafel, die schmal und eng besetzt ein intensives Tischgespräch ermöglichte. *Venedig, Ca' Rezzonico*

Das Geschenk, welches er dem Papst gab, bestand in 4 Schalen Zitronat von Florenz, 4 Schalen von den kostbarsten Granatäpfeln, Zitronen und dergleichen, 4 Schalen Brünellen (große, süße, geschälte, entkernte und getrockneten Pflaumen, 4 voll weißen Sparcci (Spargel), 4 von Taratufali (Trüffel), 4 mit Rebhühnern, 4 mit Hortolani di Bologna, 4 lebendige Rehböcke, 12 weiße lebendige Pfauen, 4 Säugkälber mit vergoldeten Klauen, 4 Kisten mit Muskateller von Perugia, 4 mit wein von Monte Pulciano und Gläser zum Tafelgebrauch, 3000 Scudi wert."

Sachsen

Ein anderer Verschwender par excellence war August III. von Sachsen, genannt der Starke (1670–1733). Obwohl 1719 in seinem Land eine akute Hungersnot herrschte, verbrauchte der König 4 Millionen Taler, um seinen aufwendigen Lebensstil finanzieren zu können, wozu übrigens auch der Unterhalt für seine angeblich 254 unehelichen Kinder fiel. Seine Tafeleien waren sprichwörtlich und seine Freigebigkeit auch – denn die Reste der Gelage überließ man dem Volk, wobei die hohen Herrschaften natürlich auch ihr Vergnügen hatten. Johann Michael von Loen, ein Großonkel Goethes, der Zugang zum Hof in Dresden hatte, berichtet in seinen ‚Gesammelten kleinen Schriften', die zwischen 1749 und 1752 erschienen, von einem solchen Exzeß, der den Hungrigen Großherzigkeit vorgaukelte und den Satten zur Erheiterung diente.

„Das lustige Schauspiel begann nach geendigter Tafel. Die Tische wurden nicht aufgehoben, sondern alles Eßwerk, was darauf stand, den hungrigen Soldaten preis-



Carl Heinrich Jacob Fehlingk (1683–1753)
„Königliche Tafel mit denen von Zucker gemachten Gebürgen, wobei alle Bergmännische Arbeit vorgestellet, wie solchs am Bergwercks-Feste im Plauischen Grund ohnweit Dresden gestanden", 1719.
Die königliche Tafel war in Form eines A gestaltet, dem Anfangsbuchstaben Augusts des Starken. Auf dem Querbalken der Tafel befindet sich eine Fontäne. Der grenzenlose Hang des Monarchen zu Prunk und Verschwendung fand in solch aufwendiger Zuckerbäckerarchitektur adäquaten Ausdruck.
Dresden, Kupferstich-Kabinett

gegeben. Weil es aber an Brot gebracht, so befahl der Feldmarschall 1000 harte Gulden, um diesen Mangel zu ersetzen, in die vorhandenen Stücker zu stecken. Es wurde darauf Sturm geblasen. Die in Schlachtanordnung gestellten Soldaten rannten beutegierig auf die mit Speisen angefüllten Tische los; die vordersten aber von den hintersten zu Boden gedrückt, so gar daß auch das eine Tischblatt mitten voneinander geborsten und also wohl über 100 Mann auf einem Haufen untereinander wühlten."[1]

Berlin

David Fassmann, der Hofbiograph des preußischen Königs, erzählt in seinem Buch ‚Leben Friedrich Wilhelms I.', dieser Fürst habe, als er den Feldzug von 1709 in den Niederlanden als Kronprinz mitmachte, bei dem Herzog von Malborough gespeist, aber niemals mehr als jeder andere, ungefähr ein Nösel Wein, zu trinken bekommen. „Solches sei durch die allzu genaue Wirtschaft geschehen, welche der Herzog geführt, weil er seine Tafel an die Marketenderin verdungen gehabt, welche denn nicht geneigt gewesen, jemand mehr zu geben als die Portion, die in dem abgeschlossenen Akkord ausbedungen gewesen."[2]

An einer anderen Stelle schreibt er: „Reb- und Haselhühner aß der König vorzugsweise gern und getraute sich sogar herauszuschmecken, ob sie aus der Mark, aus Cleve oder Preußen wären. Im ganzen hielt man die preußischen für die beste Sorte; dann kamen die märkischen und am wenigsten gesucht waren die clevischen. Man sieht, der König war Gourmand, aber mit Ökonomie, und der Kronprinz (der spätere Friedrich der Große – Anm. d. Verf.) erhielt von ihm Ohrfeigen, weil er mit silbernen Gabeln aß."[3]

Frankfurt

Am 22. Dezember 1711 wurde Karl VI. in Frankfurt am Main zum Kaiser gekrönt. Das anschließende Festessen, dank präziser Protokolle heute noch in allen Einzelheiten nachzuvollziehen, zeichnet das Bild einer Allegorie kaiserlicher Macht, eine Inszenierung, bei der jede Bewegung und jede Gebärde vorher bestimmt waren.

„Auf jeden Tisch ist dreimal und zwar alle 12 bis 15 Speisen unter Pauken- und Trompetenschall aufgetragen worden. Bei dem Auftragen vor Ihrer Majestät gingen jedesmal die Herolde, zwei Kaiserliche Trabanten und die kurfürstlichen Marschälle mit ihren Stäben vor und wurden ihnen durch ihre eigenen Cavaliers die Speisen aufgetragen, sie auch von denselben während der Tafel bedient. Ih. Maj. ist von Sr. Durchl. dem Prinzen Alexander von Württemberg vorgeschnitten und von dem Herrn Grafen von Harrach das Trinken; nach der Tafel von jetztgedachtem Prinzen wegen einiger Verweilung deren Herrn Gesandten das Handwasser gereicht, zu dem Ende das Becken zwischen die zwei Konfektpyramiden vor Ihro Majestät auf die Tafel, worauf dieselbe sitzend, die Hände gewaschen, gestellt, denen Kurfürsten aber weder vor noch nach dem Essen das Handwasser gegeben worden.

Während dem Mahl ist eine vortreffliche Tafelmusik von der Kaiserlichen Hofkapelle gehalten, auch dazwischen Trompeten und Pauken gehört worden."

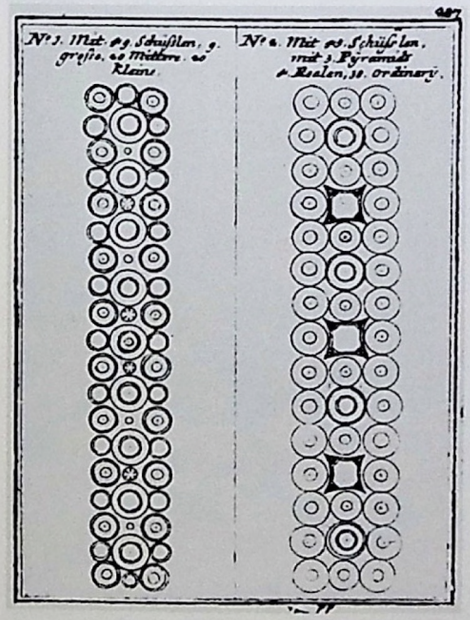
Unter anderem waren auch sehr kostbare und überaus schöne Galanteriespeisen auf den Tafeln zu sehen gewesen:

Ihro Majestät essen mit sehr starckem Appetit

„Des Mittags essen Ihro Majestät, wann Sie sich gesund und wohl befinden, gemeiniglich mit einem sehr starcken Appetit, absonderlich wann etwa Dieselben auf der Par force-Jagd gewesen.

Ich habe auch dieses gesehen, daß Ihro Majestät der König einstmals des Abends wohl hundert frische und rohe Austern gegessen. Diese Austern schickten Ihnen Ihro Majestät die Königin durch einen Pagen in Dero Abend-Gesellschafft. Dafür bedanckte sich der König und ließ sogleich einen Koch ruffen. Dieser trat mit einer weissen Küchen-Schürtze, einem weissen Camisol, und einer weissen Mütze auf dem Kopff zu dem König ins Zimmer, ein spitzes Küchenmesser in der Hand habend. Mit solchem machte er die Austern auf, und legte ein Stück nach dem andern auf einen silbernen Teller. So aber, wie sie der Koch hinlegte, nahm sie der König und aß sie, bloß und allein in ihrem See-Wasser, ohne Citronen-Safft, oder sonst einige Zuthat, weil sie, auf diese Art, einem gesunden Magen am besten bekommen sollen. Etlich und zwantzig bis dreyßig Stücke davon, weil es viel über hundert waren, bekam die übrige Compagnie, welche damals nur aus vier Personen bestunde. Gott der Allerhöchste lasse Ihro Majestät Dero Mahlzeiten, und alles, was Sie essen oder trincken, noch lange Jahre wohl schmecken und wohl gedeyhen!"
(Der Hofbiograph David Fassmann über die Tafel des preußischen Königs Friedrich Wilhelm I.)

Jean-Michel Moreau, gen. d. J. (1741–1814)
„Essen dem König und der Königin von der Stadt Paris gegeben, um die Geburt des Dauphin zu feiern", 1782.
Paris, Bibliothèque Nationale



Die Zusammenstellung verschiedener Speisen zu üppigen Menüs machte eine sorgfältige Planung der Tafel notwendig wie dieser Gedeckplan aus Conrad Haggers Neuem Saltzburgischen Koch-Buch (1719) zeigt.

I) Auf Ihro Röm. Kaiserl. Majestät Tafel stand eine Galanteriespeise 5 Werkschuh hoch, bestehend in 9 Kolonnen samt einer Garnison mit 9 Pyramiden, 18 vergüldeten Kugeln und oben drauf 3 Reichsadler, jeder eine güldene Krone auf dem Haupt habend, hielten einen Lorbeerkranz. Unten herum präsentierten sich 2 ägyptische Culées (Landbrücken) mit grünen Festonen (Blumengehängen) umgeben, auf welchen waren 2 Reichsadler mit Kronen, haltend das güldene Vließ, inwendig der Jason, so den Drachen schlafend gemacht und darauf erlegt, alsdann das Güldene Vließ mit großem Sieg erobert. Auswendig verziert mit einer Balustrade, 16 kleinen gegossenen Massivzuckerpyramiden, auch mit allerhand farbigen Zuckerblumen ausgeziert, samt beigefügter Sinnschrift: Nulla est absque certamine Victoria – Ohne Kampf kein Sieg.

Konnte Jasons Öl den Drachen
schlafend und ihn glücklich machen,
daß er seinen Zweck erlangt.
Also muß der Feind im Siegen,
Tugend machen unten liegen,
als womit der Kaiser prangt.

II) Die andere Galanteriespeise auf Ihro Röm. Kaiserlichen Majestät Tafel war gleich dem ersten Grund und ebener gestalt 5 Werkschuh hoch mit 16 gewundenen Säulen samt 8 Bögen doppelt aufeinander mit sitzenden Figuren, welche 4 Kronen hielten, oben drauf 4 doppelte schwarze Adler, auf dem Haupt tragend 4 Kaiserkronen. In der Mitte repräsentierte sich Ihrer Kaiserlichen Majestät Bildnis mit der Krone, aufwendig mit Palm- und Lorbeerzweigen, auch Kränzen, umgeben, haltend den Reichsapfel, Szepter und Schwert, welche herrscht über die 4 Teile der Welt, also Europa auf dem Ochsen, Asien auf dem Pferde sitzend, Afrika und Amerika mit ihren Bedeutungen wie Elefanten und Kamele. Dann sah man um das Kaiserliche Bildnis die 9 Haupttugenden mit vielen Genien, Vasis (Vasen) und allerhand farbigen Zuckerblumen verziert, wobei die Sinnschrift zu lesen war: Virtus pretiosior Auro. Virtute corona paratur – Tugend ist wertvoller als Gold. Durch Tugend erwirbt man die Krone.

Was ist Gold, was Diamanten?
Tugend macht dies all zuschanden,
Gold ist nur der Tugend Hohn.
Durch die Tugend trägt der Kaiser
Palmenzweig und Lorbeerreiser
und zum Lohn die Kron davon.

III) Auf Ihro Kaiserlicher Majestät Mundtafel stand auch ein kostbarer Konfekt und in dessen Mitte ein Berg mit Schnee und Eisschülpen (Eisstückchen) 3 Werkschuh hoch aufgerichtet, wobei 5 güldene Tatzen mit allerhand süßem Salat, 4 Schnörkel alla Carmel (Karamel) und Schnecken von Zuckerbenad (Beignet = Küchlein), vielen Korallen, Muscheln, Vasis und allerhand farbigen Zuckerblumen, auch einem großen Zuckerblumenbusch mit Vergißmeinnicht ausgeziert:

IV) Auf Ihro Kurfürstl. Gnaden zu Mainz Tafel stand eine Galanteriespeise, welche vier und einen Werkschuh hoch mit 4 Kolonnen, 8 Arterminusen (Terminus = Grenzstein) und einer Garnison gefaßt waren, auf welcher 8 sitzende Figuren das Kurfürstliche Wappen präsentieren. Ferner oben drauf präsentierten sich 8 Schnörkel,

eine Vase mit Zuckerblumen; in der Mitte eine Fama in einem mit Pferden bespannten Triumphwagen. Unten herum aber eine Balustrade, die die Vierjahreszeiten, dann auch viele Meolien und Massivzuckervasen mit allerhand farbigen Zuckerblumen geziert.

V) Auf Ihro Kurfürstl. Durchl. zu Trier Tafel stand auch eine in obengenannter Höhe Galanteriespeise mit 8 Brustterminusen ohne Arme, einer Garnison Schnörkel, Vasen und 8 sitzenden Figuren, welche Ihro Kurfürstliche Durchl. Wappen hielten. In der Mitte war zu sehen ein Herrscher zu Pferd über die 4 Elemente, wie Feuer, Luft, Wasser und Erde, so auf denen Postamenten mit einer Balustrade zu sehen, auch mit Muscheln, Festonen, Korallen, Tuberosen und allerhand der rarsten von Zucker gemachten Blumen ausgeziert waren.

VI) Auf Ihro Kurfürstlichen Durchl. zu Pfalz Tafel stand gleichfalls eine schon in genannter Höhe aufgerichtete Galanteriespeise, welch repräsentiert eine Festung mit 4 großen Herkulessen, eine Contrescarpe und Basteien mit 16 von Zucker gegossenen Stücken besetzt. Inwendig war zu sehen der Gott Mars, umgeben mit Kriegsarmatur. Oben drauf die Kriegsgöttin Pallas mit vielerlei Fahnen, Standarten, dem Kurfürstlichen Wappen mit sitzenden Bildern, Genien und andern dergleichen verziert.

VII) Auf der Reichsfürsten Tafel war zu sehen eine Galanterietorte dreiundeinhalben Schuh erhoben, von zuckernen Benadsäulen, Gesims, Schnörkel, Vasen, Zuckerblumen, Eisstückchen und Schnee ausgeziert, worin ein Massivzuckeradler zu sehen war.

VIII) Auf der Reichsstädtischen Deputierten Tafel stand eine Maschine zweiundeinenhalben Schuh hoch, verziert von 4 Figuren, einer Vase mit Zuckerblumen, dann auch Zuckerbenad, Eisstückchen und mit einem Weinstock umgeben.

Als man allerseits aufgestanden, sind die Geistlichen Herrn Kurfürsten vor die Kaiserliche Tafel getreten, wobei Ihre Kurfürstl. Gnaden zu Mainz das Gratias gesprochen, und Ihre Kurfürstl. Durchl. zu Trier wieder geantwortet; worauf Ihrer Kaiserl. Majest. die Kron wieder aufgesetzt worden und dieselbe, wie auch die Herren Kurfürsten und Herren Gesandten sich in der auf dem Römer gehaltenen Ordnung wieder allerseits in Ihre Retirade begeben."

München

Seit 1685, der Hochzeit Max Emanuels von Bayern, wird in München ein goldenes Service für die großen Essen gebraucht, und es ist auch 1690 beim Besuch von Mitgliedern der kaiserlichen Familie aus Wien aufgesetzt worden. Um 1747 beim Hochzeitsessen der Prinzessin Maria Antonia, das in der ‚Großen Ritterstube' gehalten wird, steht die Tafel auf einem erhöhten samtbezogenen Podest. Sorgfältig kalkuliert der Obersthofmeister die Lehnenhöhen und die Polsterung der Armlehnen der Sessel für die Gäste. Es gibt drei Gänge, zwei auf Vermeil, d. h. aus vergoldetem Silber, den dritten auf einem Porzellan-Service. Für das Brautpaar und den Kaiser wird goldenes Besteck sowie je ein Cadenas, ein Kästchen aus Edelmetall, in dem sich die Eßgeräte und Gewürze befanden, bereitgestellt. Den Gästen wird eine feuchte Serviette auf einer Kredenzschale gereicht. Brautleuten, dem Kardinal und dem Kaiser hingegen werden die Hände mittels einer Lavoirkanne gewaschen. Während des Essens werden die Getränke auf Tellern gereicht, und als archaischer Ritus wird eine Giftprobe mit einem Brotbrocken auf einer ‚credenzgabel' durchgeführt.

Martin van Meytens (1695–1770) „Essen anläßlich der Hochzeit Josephs II. mir der Prinzessin von Parma 1760".
Die Tafel im Redoutensaal der Wiener Hofburg ist mit weißem Damast für das erste Service à la française gedeckt. Vermeille und Silber waren dem Rang der Kaiserlichen Familie entsprechend für das Tafelgerät vorgeschrieben. Serviert wird von der Innenseite der U-förmigen Tafel.
Wien, Kunsthistorisches Museum

Ein Reisebesteck mit Etui vom bayerischen Kurfürstenhof (um 1750) mit Messerbänkchen und doppelter Gewürzdose. Bemerkenswert ist die eigene Konfektgabel, die deutlich macht, wie beliebt Süßigkeiten zu dieser Zeit waren.
München, Residenz

Es sei an dieser Stelle noch erwähnt, daß der Silberschmied Thomas Germain zwischen Oktober 1728 und September 1729 ein ‚service en or massif' nach München liefert und dafür Zahlungen im Wert von 27 000 Gulden empfängt. Doch schon im August 1729 wird das kostbare Service, das für den Gebrauch des Kurfürsten Karl

Der Ausschnitt des Bildes von Seite 91 läßt ahnen, mit welchem Aufwand ein Fest mit so vielen Gästen gefeiert wurde. Dutzende von Lüstern mit Tausenden von Kerzen erhellen den Saal für die Hofgesellschaft.

Gans nach deutscher Art

Eine große Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Magen, das Herz und die Leber kochen, feinhacken und mit einer zerdrückten gekochten Kartoffel, einem kleingeschnittenen Apfel, einer Scheibe gewürfelten und gerösteten Schwarzbrotes und reichlich Beifuß sowie Pfeffer, Salz, Thymian und zwei Eiern zur Farce vermengen und die Gans damit füllen. Dann die Gans wie üblich braten.

Zum Servieren die fertiggebratene Gans mit der Füllung umlegen.
(Nach einem alten bayerischen Rezept)

„Beim Souper", um 1720.
Dieses Flugblatt stammt aus einer Serie von Karikaturen.Es zeigt nicht nur, auf welch verschiedene Weise man sein Vermögen verschwenden kann, sondern auch wie nahe oft Bankett und Bankrott lagen.
Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

Albrecht von Bayern bestimmt war, in Augsburg verpfändet und schließlich 1752 eingeschmolzen, um die bayrischen Staatsschulden zu begleichen.

Während die Staatsbankette und die öffentliche Tafel im St. Georgsrittersaal stattfanden, war das direkt anstoßende Erste Vorzimmer oder die ‚Antecamera' der Reichen Zimmer seit 1729 der Speisesaal für die Essen der großen Kurfürsten. Im Gegensatz zu allen anderen Zimmern war dieser große Raum mit einem Kamin an der Längswand und zwei raumhohen Kachelöfen links und rechts davon ausgestattet, die das Stadtschloß, das vor allem vom Herbst bis zum Frühjahr bewohnt wurde, ausreichend beheizten, was bei den längeren offiziellen Essen dringend notwendig war.

Seit 1764 gab es dann noch einen dritten Speisesaal, der durch den Umbau eines Treppenhauses im Bereich der ‚Grünen Galerie' gewonnen wurde. Kurfürst Max III. Joseph gewann damit Platz für große Essen mit 30 bis 60 Couverts, die üblicherweise bei einer Galatafel aufgelegt wurden. Das Residenzinventar von 1769 erwähnt für diesen Raum 30 Sessel, die zur dauernden Ausstattung des Speisesaals gehörten. Die Tafel war wie immer ein temporärer Aufbau von Platten auf Tischböcken, die nach dem Essen anderweitig deponiert wurden.

Fast gleichzeitig wurde im Sommerschloß Nymphenburg ein ähnlicher, langgestreckter Saal ausgebaut, der direkt über der Hofküche lag und zwei Kachelöfen sowie einen Kamin bekam.

Da die Festkultur des Barock ephemer war, sind Ausstattungen wie die Möblierung mit einer zerlegbaren Tafel und die Tafelstühle, die temporären Buffets und die textilen Bestandteile der Tafelkultur in aller Regel im Laufe des 19. Jahrhunderts verloren gegangen. Die dazugehörenden Geschirre, Gläser, Bestecke und die Dekorationselemente der Tafel aus Silber oder Porzellan sind heute auf verschiedene Museen, Spezialabteilungen und vor allem die Depots verteilt, und sie werden nach Kriterien einer materialgebundenen Herstellungsgeschichte verwahrt. Will man die Gebrauchsgeschichte und die Erscheinungszusammenhänge rekonstruieren, so müssen die wenigen erhaltenen Objekte, Abbildungen und Schriftzeugnisse miteinander verbunden werden. Dabei wird eine Tendenz zur Einheitlichkeit, zur Symmetrie und hierarchischen Ordnung deutlich, die gleichzeitig mit dem absolutistischen Fürstenstaat gegen Ende des 16. Jahrhunderts entsteht. Die ersten Spuren eines homogenen Entwurfs und parataktischer Anordnungen lassen sich auf den fürstlichen Buffets feststellen. Die Prinzipien, die hier unter ästhetischen Aspekten entwickelt werden, erobern später auch die Gestaltung der Tafel selbst und die Gestaltung des ganzen Raumes. Die Einflüsse und Verwirklichungen in München halten jedenfalls das Gleichgewicht zwischen Wien und Paris.

London

Selbst die als kühl geltenden Engländer schätzten den pathetischen Pomp: „Bei der Feier zur Genesung Georgs III. im Jahre 1789 gab es in London große Gastmähler. Bei einem derselben setzte man ungeheure Ochsenbraten von zwei- bis dreihundert Pfund auf den Tisch; sie hatten die Form von Linienschiffen und waren mit Flaggen besteckt, auf denen das berühmte Volkslied ‚God save the king' gemalt war. Diese kolossalen Gerichte wurden in feierlicher Prozession unter musikalischer Begleitung in die Speisesäle getragen, unter tausend Zeremonien, vom Jubel des Volks begleitet, einige Zeit zur Schau gestellt, und dann dessen Begierde preisgegeben."[4]

Josef Danhauser (1805–1845)
„Der Prasser", 1836.
Das Prassen gilt seit dem Mittelalter als eine der sieben Todsünden, die den Armen das Brot stiehlt. Die Version aus dem Biedermeier aktualisiert das Thema und zeigt den reichen Egoisten umringt von Schmeichlern und Schönen.
Wien, Schloß Belvedere

Gegensätze

Das frivole Souper

Ein gutes Aphrodisiakum für Liebende und vor allem auch für Lüsterne war eine gute Tafel, die nicht nur den Hunger stillte, sondern auch die Lust erweckte. Entsprechend war denn auch die Zusammenstellung des Diners, wobei natürlich vor allem als Aphrodisiaka galten: Hahnenkämme, Trüffel, Morcheln, Artischocken, Kaninchen und Hasen.

Aber auch hartgesottenen Eiern, Austern, Fisch, Kaviar, Krebsen, dem Fasan, Spargel und manchen Käsesorten sagte man liebeserweckende Kräfte nach. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts traf man sich in Paris zu sogenannten ‚petit soupers', die ausschließlich zur Einstimmung auf die bevorstehende Liebesnacht dienten. Fraglos ließen sich auch diese harmlosen kleinen Schlemmereien steigern. Die ‚repas adamiques', die adamitischen Tafeleien, bei denen man sich nackt an den Speisen ergötzte, waren von dem Herzog Richelieu in Mode gebracht worden und wurden vor allem von den Libertins goutiert.

In seinem galanten Roman ‚Thémidor', der 1795 erschien, schildert Godard d'Aucour de St. Juste ein solches ‚petit souper':

„Das Diner war aufgetragen und wir genossen es; erlassen Sie mir die Beschreibung. Denken Sie sich aus, was die Wollust darbieten kann, wenn einem die Schüsseln von zarten Händen gereicht werden. Ich setzte mich neben Laurette, und der Präsident wählte Argentine. Laverdure ließ uns nach der Krebssuppe warten; diese Pause füllten wir mit einem Disput aus über die gelehrte und langweilige Oper Dardanus. Schon waren wir im Feuer, als uns zwei Vorspeisen präsentiert wurden, denen Maiolo die appetitreizendsten Namen verliehen hatte. Der Gang dämpfte unsere Hitze und verwies uns auf unsern Teller und über unsern Teller … Das Diner verlief ziemlich ruhig; ich war überrascht davon, da ich das stürmische Gemüt des Präsidenten kannte. Ich wurde den Verdacht nicht los, daß er in einem Augenblick der Abwesenheit mit Argentine, unter dem Vorwand, ein ganz neuerlich persisch eingerichtetes Kabinett zu besichtigen, seine Maßregeln gegen die Wirkungen des Champagners getroffen habe. Übrigens bedaure ich ihn, wenn er solange ohne Vorbereitung keusch geblieben ist. Was mich anbelangt, so bemerkte ich sehr wohl, daß man nicht zurückhaltend sein kann, wenn man es nicht will." – Honi soit qui mal y pense.

„Die fröliche Tischzeit", um 1760.
„Tust du dir Speiß und wein bey Tisch wohl laßen schmecken, wird dein Verlangen sich oft weiters noch erstrecken."
Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum

Daß das Essen aber auch zum Liebesersatz werden kann, erzählt Anthony Hamilton (1646–1720) in seinen 1713 veröffentlichten ‚Mémoires de la vie du Comte de Gramont'. In ihnen illustriert er das Leben seines Schwagers, des Grafen von Gramont, der am Hofe Karls II. von England lebte und sich offensichtlich ungeniert den Liebesfreuden hingab. Aber nicht nur er war der Liebe verfallen, wenn man den Klatsch glauben darf, der neben einer Fülle amüsanter Anekdoten das Buch bereichert:

„Keine Frau in England hatte einen so gesunden Appetit wie die Herzogin von York. Da dies eine erlaubte Lust war, so entschädigte sie sich beim Essen für alles,

Jean Michel Moreau gen. d. J. (1741–1814)
„Das Ende des Soupers"
Im späten 18. Jahrhundert entfernt man die Bedienungen aus dem Speisezimmer um ungestört den Freuden der Tafel und der Liebe zu fröhnen. Beistellmöbel und „Stumme Diener" halten die Speisen und Getränke bereit. Auf dem Tisch im Vordergrund ist ein Gläserkühler zu erkennen, einst ein beliebtes Requisit gehobener Lebensart. Eine reife Ananas war der Gipfel des Luxus um diese Zeit.
Paris, Bibliothèque Nationale

was sie sich sonst versagte. Es war aber auch erbaulich, sie bei Tische zu sehen. Der Herzog hingegen, der sich immer neuen Liebeslaunen hingab, richtete sich durch seine Untreue zugrunde und magerte sichtlich ab, während die arme Prinzessin, die so trefflich aß, gesund und dick wurde, daß es eine Freude war."

Augustin Parmentier

Die Zeiten waren im Grunde alles andere als rosig. Not und Entbehrung beherrschten das 18. Jahrhundert. Gefragt waren Nahrungsmittel, die auch den ärgsten Hunger stillten, wie die Kartoffel beispielsweise. In Deutschland war sie seit Beginn des Jahrhunderts auf dem Vormarsch. Friedrich Wilhelm I. von Preußen (1713–40) und später auch sein Sohn, Friedrich der Große (1740–86), forderten die Großgrundbesitzer immer wieder auf, Kartoffeln anzubauen, zumal sie unter der Erde wachsen und dadurch weitgehend vor kriegsbedingten Verwüstungen, diesen ‚künstlichen Hungersnöten', geschützt seien, die von Zeit zu Zeit über die Landbevölkerung hereinbrachen.

Die Kartoffel, die seit dem Ende des 16. Jahrhunderts in verschiedenen Botanischen Gärten Deutschlands angepflanzt wurde – z. B. in Frankfurt am Main oder in dem des Bischofs von Eichstädt – war eine wissenschaftlich unerforschte Rarität, von deren Nutzwert noch niemand etwas ahnte.
München, Sammlung Eckart

Bestes Beispiel dafür ist der Siebenjährige Krieg (1756–63) und seine Folgen, die ihren Höhepunkt weitere sieben Jahre später in der Hungersnot von 1770–72 fanden. Ein italienischer Beobachter und Freund der Kartoffel berichtet 1767 aus Deutschland nach Hause: „Die armen Bauern dieser Gegend verbringen gut sechs Monate im Jahr nur mit Kartoffeln und sind wunderschöne Menschen, stark und vollkommen gesund."

Mit der vollkommenen Gesundheit war es jedoch nicht so weit her, obwohl die Kartoffel als Grundnahrungsmittel nicht zu so dramatischen körperlichen Störungen führt, wie die bis dahin übliche einseitige Ernährung mit Roggen.

In der Zwischenzeit hatte die Kartoffel das Elsaß, Lothringen, Flandern und die britischen Inseln erreicht. Vor allem die irischen Bauern fanden Gefallen an ihr, so daß sie rasch zur Grundlage ihrer Ernährung wurde. Nur in Frankreich faßte sie nicht Fuß. Das oberste Gericht in Besançon ging sogar soweit, den Anbau der neuen Knolle zu verbieten, weil sie angeblich für die Verbreitung von Lepra verantwortlich sei. Und in der ‚Schule der Suppen' zum Thema Kartoffeln: „Dies ist der allgemeinen Auffassung nach das allerschlechteste Gemüse; das niedere Volk jedoch, das den zahlreichsten Teil der Menschheit darstellt, nährt sich davon."

Dem ist jedoch absolut nicht so, wie alle historischen Texte beweisen. Das einfache Volk ernährte sich 1748 von vielerlei, nur nicht von Kartoffeln. Man begann

H. Koch (?) „Friedrich der Große auf einem Kartoffelacker" nach einem Motiv von A. Warthmüller, Berlin um 1900.
Die Herrscherlegende glorifizierte das Engagement des Preußischen Königs für die Kartoffel als preiswertes Nahrungsmittel.
München, Sammlung Eckart

Vers 1756, c'est-à-dire au commencement de la guerre de Sept Ans, se trouvait, en qualité de pharmacien à l'armée de Hanovre, un homme dont le nom est devenu illustre, Parmentier, né en 1737, à Montdidier près d'Amiens. Pendant la guerre, il arriva que Parmentier fut fait prisonnier en Allemagne.

C'est vers la fin du règne de Louis XIV que la culture de la pomme de terre fut sérieusement introduite en France. Ce fut certes un grand bonheur pour toutes les populations, affamées par les fréquentes disettes dont on avait tant à souffrir après les guerres de cette époque. La modeste pomme de terre sauva alors bien des existences.

La prévention contre la pomme de terre était si grande à cette époque qu'on ne la donnait à manger qu'aux bestiaux, et cela même avec une certaine méfiance. Les animaux, plus intelligents que leurs maîtres, s'en régalaient et devaient se dire en eux-mêmes : « Vrai ! que les hommes sont donc bêtes ! »

gerade, das Vieh damit zu füttern. Die Bauern selbst befürchteten bei allen Versuchen, sie zum Anbau von Kartoffeln zu bewegen, ihre Ernährungsweise würde weiter verarmen. Hinzu kam die schlechte Qualität der ersten Kartoffeln. Kaum oder nur mangelhaft aussortiert, lieferten die Knollen der ersten Generation eine häufig saure und wäßrige Substanz, die, wenn die Kartoffeln noch grün und unreif waren, sogar giftig war.

Das Elend der letzten Regierungsjahre Ludwigs XIV. war noch immer gegenwärtig. Zwar versuchten die Philosophen der Aufklärung Vernichtungsschläge gegen die reformbedürftige Gesellschaftsordnung zu führen, doch die Wissenschaftler sahen ganz realistisch bereits die Gefahr neuer Hungersnöte. Vor diesem Hintergrund bekam auch die verachtete Knolle einen anderen Stellenwert. Doch erreichten die Gelehrten mit ihren Abhandlungen nur eine kleine Gruppe Interessierter – und zu denen gehörten die Pfarrer nicht. Dabei waren sie die einzigen, auf die die Landbevölkerung überhaupt noch hörte. Die Wissenschaftler ließen nichts unversucht, und es gelang ihnen, den Klerus auf ihre Seite zu ziehen. 1765 verteilte der Bischof von Castres unter den Priestern seiner Diözese Kartoffeln mit der Auflage, sie anzubauen und den Leuten zu zeigen, wie sie wachsen, und daß sie schmecken.

Auf der Suche nach Möglichkeiten den allgegenwärtigen Hunger der Bevölkerung zu stillen, förderten die wissenschaftlichen Akademien zudem Untersuchungen und Forschungsprojekte und setzten Preise für diejenigen aus, denen es gelänge, neue Lebensmittel zu finden.

Einer dieser öffentlichen Wettbewerbe wurde 1772 von der Universität Besançon ausgeschrieben und von Augustin Parmentier mit einer Abhandlung über den Anbau von Kartoffeln gewonnen.

Antoine-Auguste Parmentier, wie er eigentlich hieß, kam 1737 als Halbwaise in Montdidier zur Welt. Heute würde man ihn wahrscheinlich als Autodidakt bezeichnen, der es immerhin bis zum Hilfsapotheker bei der Armee schaffte, bevor er während des Siebenjährigen Krieges (1756–63) in preußische Gefangenschaft geriet. Hier lernte er die Kartoffel kennen und – unter den widrigen Umständen seiner Situation – auch schätzen.

Die Geschichte der Kartoffel, erzählt auf einem Bilderbogen aus Epinal:

„Die Voreingenommenheit gegenüber der Kartoffel war zu jener Zeit so groß, daß man sie nur an Tiere verfütterte und auch das nur voller Mißtrauen. Die Tiere, die klüger waren als ihre Herren, taten sich daran gütlich und dürften sich gesagt haben: ‚Die Menschen sind doch wahrlich dumm.'"

„Gegen Ende der Regierungszeit Ludwigs XIV. wurde der Anbau der Kartoffel in Frankreich eingeführt. Das war ein großes Glück für die Bevölkerung, die ausgehungert war nach den vielen Hungersnöten, unter denen man nach den Kriegen in jener Zeit so sehr zu leiden hatte. Die schlichte Kartoffel rettete damals viele Menschenleben."

„Gegen 1756, d. h. zu Beginn des Siebenjährigen Krieges, war ein Mann Apotheker bei der hannoveranischen Armee, dessen Name berühmt geworden ist: Parmentier. Er wurde 1737 in Montdidier bei Amiens geboren. Während des Krieges wurde Parmentier in Deutschland gefangengenommen."

Or, voici que bientôt des pousses victorieuses apparurent, puis, se développant, tout ce terrain sur lequel on n'avait jamais vu que du sable, prit l'aspect d'une campagne florissante. On commença à croire que Parmentier avait raison. Celui-ci, fort malin, faisait garder en grand appareil par des soldats sa plantation durant le jour, soi-disant pour empêcher toutes déprédations.

Quand toute sa plantation des Sablons fut en fleurs, Parmentier fit un gros bouquet et le porta à Versailles. Le roi mit une des fleurs à sa boutonnière et toute la cour en fit autant. C'était le plus bel hommage qu'on pût rendre aux efforts de Parmentier : de ce jour, la pomme de terre était acceptée sans retour.

Aussi, en 1766, devenu pharmac. aux Invalides, en préconisait-il la culture. Au cours de la famine de 1769, appréciant l'occasion belle pour mettre en évidence les avantages du précieux tubercule, il invita Franklin, Lavoisier et d'autres illustres personnages à un grand dîner qui fut trouvé exquis bien qu'on n'y eût servi que des pommes de terre!

„Auch im Jahre 1766, als er Apotheker bei den Invaliden geworden war, empfahl er den Anbau der Kartoffel. Während der Hungersnot von 1769 nutzte er die Gelegenheit, die Vorteile der wertvollen Knolle zu beweisen. Er lud Franklin, Lavoisier und andere berühmte Persönlichkeiten zu einem großen Essen ein, das als exzellent beurteilt wurde, obwohl dabei nur Kartoffeln serviert worden waren!“

„Schon bald konnte man (bei einem großangelegten Anbauversuch) vielversprechende Triebe wachsen sehen, die sich weiterentwickelten und bald das Gelände, auf dem bislang nur Sand zu sehen war, in ein blühendes Feld verwandelten. Man begann zu glauben, daß Parmentier recht hatte. Dieser ließ aber schlau seine Pflanzung von Soldaten bewachen, damit niemand sie plünderte.“

„Als die ganze Pflanzung in voller Blüte stand, band Parmentier einen großen Strauß daraus und brachte ihn nach Versailles. Der König steckte sich eine Blüte ins Knopfloch, und der gesamte Hof tat es ihm nach. Das war die schönste Ehrung, die man dem Kampf Parmentiers erweisen konnte: von diesem Tag an war die Kartoffel uneingeschränkt akzeptiert.“
München, Sammlung Eckart

Zeitgenossen charakterisieren Parmentier als sympathisch, wissenschaftlich begabt, menschenfreundlich und uneigennützig. Dank seines eisernen Willens erklomm er langsam die Karriereleiter. 1772 wurde er Leiter der Apotheke im Hôtel des Invalides. Sein Ehrgeiz bestand jedoch darin, der Kartoffel, die ihn in Gefangenschaft vor dem Hungertod bewahrt hatte, auch in seiner Heimat Gerechtigkeit zu verschaffen. Der Erfolg von Besançon ermutigte ihn, seinen Propagandafeldzug noch vehementer zu betreiben. Allerdings bedurfte es ziemlicher Ausdauer, denn neben Lob erfuhr er auch eine Menge Anfeindungen. „Meine Forschungen haben nur den Fortschritt und das Wohl der Allgemeinheit zum Ziel“, schrieb er. „Welcher sonstige Gewinn könnte mich anfeuern? Ich gehöre keinem Unternehmen an und treibe keinen Handel; ich suche keine Stellung und keine Pensionen.“ Ausgerechnet seine Offenheit und Selbstlosigkeit bescherten ihm die meisten Feinde.

Die Medizinische Fakultät von Paris erteilte ihm auf Grund seiner ersten Veröffentlichungen die Approbation, und mit dieser akademischen Weihe erhielten auch seine weiteren Publikationen zum Thema ein ganz neues Gewicht.

„Die Kartoffel muß auf dem Tisch des Reichen wie auf dem des Armen erscheinen und dort den Rang einnehmen, den ihre Schmackhaftigkeit, ihre nahrhaften Eigenschaften und ihre natürliche Bekömmlichkeit ihr schon lange verschafft haben sollten.“ fordert Parmentier, worauf ihm einer seiner prominentesten Gegner, Monsieur Le Grand'Aussy vorhielt: „Der teigige Geschmack, die natürliche Schalheit, die ungesunde Beschaffenheit dieses Nahrungsmittels, das blähend und schlecht verdaulich ist, haben bewirkt, daß es von empfindlichen Haushalten abgelehnt und zum gewöhnlichen Volk zurückgeschickt wurde, dessen robuster Gaumen und kräftigerer Magen alles vertragen, was den Hunger zu stillen imstande ist.“

Doch Parmentier ließ trotz aller Rückschläge nicht locker. Da er überdies in der Müllerei und Bäckerei wohlbewandert war, versuchte er aus Kartoffeln ein Brotmehl zu machen, um dem dringendsten Bedürfnis seiner Landsleute nachzukommen, für die Nahrung gleichbedeutend mit Brot war. Wenn es ihm also gelang, Brot aus Kartoffelmehl zu backen, hatte er gewonnen, das war Parmentier klar.

Der Kurfürst von Brandenburg und seine Familie betrachten die im Lustgarten von Berlin angepflanzten Kartoffeln (nach einem Stich von Knackfuß).
München, Sammlung Eckart

Zu seinem großen Glück hatte er einen Förderer. Ludwig XVI. hatte ihm in der Nähe von Paris Land für seinen Versuchsanbau zur Verfügung gestellt. Und nicht nur das, als sichtbares Zeichen seiner Sympathie für die Kartoffel trug er eine Blüte im Knopfloch. Er ließ überdies seiner Gemahlin Kartoffelblüten ins Haar stecken, und an seinem Geburtstag 1785 stand ein Strauß Kartoffelblüten auf dem Tisch. Müßig zu sagen, daß für ihn auch zu jeder Mahlzeit ein Teller Kartoffeln gehörte.

Doch was dem König recht, war den Parisern nicht billig. Marktleute boten die Knolle vergeblich in den Straßen der Hauptstadt an. Das eigensinnige Volk verlangte nach Brot.

„A la Parmentier" bedeutet noch heute in den Küchen der Welt, daß zu Fleisch oder Geflügel als Beilage etwa ein Zentimeter große, roh gebratene Kartoffelwürfel mit Kalbsjus (oder Bratensaft) gereicht werden. Selbst einer der größten Köche des 20. Jahrhunderts und Schöpfer der modernen Kochkunst, George Auguste Escoffier, huldigte Parmentier in einem Rezept:

Poulet sauté Parmentier – Brathuhn Parmentier

„Ein Huhn in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter auf mittlerer Flamme so lange braten bis es fast gar ist. In der Zwischenzeit 300–400 Gramm Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in Butter anbraten bis sie goldgelb sind. Zum Huhn geben und zusammen fünf bis sechs Minuten zu Ende garen lassen. Das Huhn mit den Kartoffeln umlegt anrichten.
Den Fond der Bratpfanne mit einem Zehntel Liter Weißwein ablöschen, drei bis vier Eßlöffel Kalbsjus und einen Löffel Fleischfond hinzufügen, einige Minuten kochen lassen, über das Huhn gießen und eine Fingerspitze voll gehackter Petersilie darüberstreuen."
(Escoffier: Ma cuisine)

Das Anlegen eines Kartoffelackers und das Legen der Knollen war ein mühseliges Unterfangen beim Kampf um die tägliche Nahrung.
München, Sammlung Eckart

Johann Evangelist Fürst: „Lehr- und Exempel-Buch, worinnen sonnenklar gezeigt wird, wie der Ertrag des geringsten Gutes in kurzer Zeit außerordentlich erhöht werden kann", Passau 1817.

„Wenn nämlich die Kartoffelknollen noch etwas hart und grün sind, so werden sie abgepflückt und zum Einsalzen gesammelt. Nachdem sie im Wasser wohl abgespült sind, legt man sie in eine zubereitete, abgeseihte, reine und starke Salzlake und läßt sie darin zweimal 24 Stunden liegen, damit sie wie die Salzgurken das nötigste Salz an sich ziehen.. Dann werden sie aus der salzigen Lake herausgenommen und einige Stunden in einen Durchschlag gelegt, damit die Lake davon abzieht. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man Weinessig oder anderen guten Essig und kocht sie darin bei einem mäßigen Feuer. daß die Knollen beinahe durchscheinend, aber – doch nicht zu weich werden.

In den Essig, worin die Fruchtknollen gekocht werden, legt man vorher Kräuter nach Gefallen oder etwas Nelken und einige Muskatblumen; davon bekommen sie einen sehr angenehmen Geschmack und sind dann besonders sehr magenstärkend. So lange der Essig etwas warm ist, wird er nebst den eingemengten Kräutern abgeklärt, die Fruchtknollen in ein gläsernes Gefäß getan, welches mit Papier wohl überdeckt und zugebunden wird, um sie zum Gebrauch aufzubewahren, wo dann diese Kartoffelknollen das Ansehen von Oliven haben und wie Gurken gebraucht werden können. Sie sind nicht allein wohlschmeckend, sondern auch gesund."

Und dennoch gab Parmentier nicht auf. 1789 veröffentlichte er sein bedeutendstes Werk ‚Abhandlung über den Anbau und die Verwendung der Kartoffel, der Süßkartoffel und der Topinambur'. In seinem Vorwort schreibt er: „Die Knollen dieser Pflanze haben den Vorteil, der zerstörenden Wirkung des Hagels zu trotzen, das Brot im Wesen zu ersetzen, bei seiner Herstellung mitzuwirken, gleichgültig, ob sie gefroren oder ausgewachsen sind, und am Verbrauch von Mehl zu sparen, wenn ein außergewöhnliches Ereignis dieses Nahrungsmittel selten und teuer macht."

An anderer Stelle schlägt er vor, daß „die Weinbauern, anstatt sich von grobem Brot aus Gerste, Buchweizen und Siebstaub zu nähren, in dem Fremdkörper vorherrschen, unter ihre Reben Kartoffeln pflanzen und so ein Nahrungsmittel bereit haben sollten, das alle anderen ergänzt und sie in Zeiten der Hungersnot so gut wie völlig ersetzen kann."

Noch im gleichen Jahr bricht der Widerstand gegen die Kartoffel zusammen. Das Versagen des Konvents und des Direktoriums läßt Parmentier siegen. Die Revolution des dritten Standes wird auch eine Revolution der Kartoffel.

Der Name des Mannes, der sein Leben dem Kampf gegen den Hunger gewidmet und uns das Nahrungsmittel überhaupt schmackhaft gemacht hat, lebt nur noch in einem Omelett und den gewürfelten Kartoffeln als Beilage zum Fleisch weiter. Vergessen sind die Schwierigkeiten, die Parmentier überwinden mußte und auch, daß er beinahe Opfer des Terrors der Straße geworden wäre, weil er von Ludwig XVI. den Orden von Saint-Michel angenommen hatte. Undank als der Welt Lohn. Doch es sollte noch stärker kommen. Ein Historiker schrieb gar einmal, als habe es den Streit um den kämpferischen Franzosen nie gegeben: „Die Kartoffel benötigte keinesfalls Parmentier, auch nicht den König von Frankreich, um in der Welt ihren Weg zu machen."

Von der englischen und russischen Art des Servierens

Folgt man den Beschreibungen Julius Bernhard von Rohrs, so muten die historischen Tafelfreuden wie eine wahllose Zusammenstellung hunderter von Gerichten an, die in allen erdenklichen Formen gereicht wurden:

"Die jetzigen Speise-Ordnungen, und die Aufsätze der Trachten, sind von den Zeiten der grauen Vorfahren gar sehr unterschieden. Jetzund haben manche vom bürgerlichen Stande bey ihren solennen Gastereyen mehr Gerichte auf ihren Tischen, als vor ein hundert oder ein paar hundert Jahren Fürstliche Personen auf ihren Tafeln. Die alten Geschichtsschreiber melden, daß es auf dem Begängniß Herzogs Albrechts zu Sachsen, der anno 1500 gestorben, ... sehr prächtig zuging, indem die Fürstlichen Tische den ersten Abend mit 13, und den andern Abend mit 16 Gerichten gespeist wurde ...

Heutiges Tages werden bey den grossen Solennitäten auf die Fürstlichen Tafeln wohl 80, 90, 100, ja über hundert Speisen ausgesetzt. Die unterschiedenen Gänge werden mit den mancherley Confituren wohl drey- bis viermal verändert, und man zehlet auf jedem Gange bisweilen dreyssig, vierzig und funfzig Speisen ..."[1]

Service à l'anglaise

Bis weit in das 19. Jahrhundert hinein war das ‚Service à l'anglaise' besonders an den Fürstenhöfen Nordeuropas als willkommene Neuordnung eine häufig gebrauchte Form des Servierens, die auf altenglischen Traditionen beruhte.

Ernst von Malortie (1804–1887), Oberhofmarschall und Geheimrat am Hofe in Hannover, veranschaulicht das ‚Service à l'anglaise' in seinem Buch ‚Das Menu' folgendermaßen: „Der alt-englische Service besteht aus drei Gängen. Die sämtlichen Speisen eines Ganges befinden sich zugleich auf der Tafel, der erste bereits beim Beginn derselben. Es werden die Speisen nicht durch die Dienerschaft gereicht, sondern von den Gästen bei demjenigen erbeten, vor dessen Platz die gewünschte Speise aufgestellt ist. Außerdem bestehen auch Tables de côté oder Buffets, von denen auf Erfordern die Dienerschaft servirt."

Diese Art des Diners setzte also voraus, daß sich die Gäste gegenseitig behilflich waren, indem sie sich Platten und Schüsseln zureichten. Lediglich die etwas komplizierteren Speisen wurden, wie Malortie beschreibt, an Seitentischen oder ‚Sideboards' von den Dienern angerichtet.

Die hohe Kunst des Tranchierens von Braten, Wild und Geflügel blieb jedoch dem Hausherrn vorbehalten, während die Hausfrau die Suppe austeilte. Eine patriarchalische Sitte übrigens, die nicht etwa nur in bürgerlichen Haushalten gepflegt, sondern auch an den Tafeln des Adels kultiviert wurde.

Während um 1800 auf dem Kontinent noch verschieden große Löffel, eine Gabel und ein Messer mit Stahlklinge als Besteck dienten trieb man in England bereits Luxus mit verschiedensten Eß- und Vorlegebestecken.

„Die Tafel des Grafen von Salm".
Die runde Tafel ermöglichte ein Gesellschaft ohne strenge Rangordnung und großes Zeremoniell. Büffet und Anrichttisch ergänzen zusammen mit Eck-Etageren die Einrichtung des Speisezimmers. Wer kräftiger dem Wein zuspricht, hat die Flaschen im Kühler gleich neben sich stehen.
Raon-l'Etape, Mairie

„Diner mit Service à la française", um 1720. Die herkömmlich Art des Servierens „à la française" hielt sich in Deutschland während des ganzen 18. Jahrhunderts. Kamin und Ofen verschaffen bei einem winterlichen Mal die Wärme und Behaglichkeit, die notwendig sind, um länger an der Tafel auszuharren. *München, Bayerische Staatsgemäldesammlungen*

Für das ‚Service à l'anglaise' benötigte man stets mehr als drei verschiedene Besteckgarnituren, die gleichzeitig gedeckt wurden. Ein Umstand, der den preußischen Gesandten in London 1818 zu der Klage veranlaßte: „Mit meinem Silber bin ich sehr schlimm dran, und nach hiesiger Mode wird mein Tisch nie gut aussehen. Wir haben nicht genug und nicht groß genug und nicht nach Art hiesigen Tafel-Arrangements. So hat man hier immer zwei Terrinen, größere Schüsseln zu den Fischen und großen Fleischspeisen. Der Unterschied kommt daher, daß man alles zugleich aufsetzt, und dies anders zu machen, daran ist schlechterdings nicht zu denken."

Neben einigen anderen eigentümlichen Tischsitten pflegte man in England zu jener Zeit auch den Gebrauch von ‚rinsing bowls' aus Kristall, mit denen man bei Tisch den Mund ausspülte. „Die ganze so beschäftigte Gesellschaft erinnerte uns oft an einen Kreis Tritonen, wie man sie wasserspeiend um Fontänen sitzen sieht", malt Johanna Schopenhauer, des Philosophen Mutter, ihre erste Begegnung mit dieser Hygienemaßnahme aus.

Später war das Mundausspülen nach dem Essen auch auf dem Kontinent verbreitet, denn Antonius Anthus schreibt in seiner 1838 erschienenen 6. Vorlesung über Eßkunst mit dem Titel ‚Ernährungslehre für Esskünstler': „Diese Gewohnheit des Mundausspülens nach Tisch ist leider nichts weniger als allgemein eingeführt. Ich

Gerrit Houckgeest (1600–1661) „Charles I. und Henrietta Maria dinieren öffentlich in Whitehall".
Wenn der König speist, versammelt sich die ganze Hofgesellschaft in der großen Halle, um ihm zu assistieren, zu unterhalten und zuzusehen. In England ist dies nicht anders als in Frankreich.
Schloß Windsor, Royal Collection

habe sie zum erstenmal in einem großen Hause in Wien beobachtet und muß freilich gestehen, daß die Sache, wie sie da betrieben wurde, mir nicht ganz appetitlich vorkam, denn obgleich das Wasser in schönen großen Kristalltassen mit extrafeinen Servietten jedem einzelnen Gast gereicht wurde, klang doch das allgemeine Gegurgel fast etwas schauerlich, wie das Murmeln unterirdischer Quellen, und da die Gäste wie beim Essen in Reih und Glied und sich zugekehrt blieben, so hätte ein Gesichterschneider zu den belehrendsten und überblickendsten Studien Gelegenheit gehabt. Doch ist die Sache zweckmäßig und kann auf anmutigere Weise absolviert werden."[2]

Im höfischen Bereich bevorzugte man die englische Form des Servierens noch lange. Dazu Malortie: „Diese letzteren Methoden haben den Vortheil, daß den Tischgenossen die kunstfertige Aufgabe des Tranchirens, an die namentlich in England große Ansprüche erhoben werden, erspart bleibt; um so mehr, als in Deutschland nicht, wie am Ende des vorigen und im Anfange des jetzigen Jahrhunderts, die Gelegenheit geboten ist, die Kunst des Tranchirens akademisch zu erlernen, wie z. B. zu der Zeit noch in Göttingen, wo mein Vater außer seinen staats- und forstwirtschaftlichen Studien auch die damals nothwendigen ‚Vorträge über die Kunst des Tranchirens' besuchte. Ein großer Übelstand besteht auch darin, daß das Diner durch dieselbe auf sehr bedeutende Weise verlängert wird."

Der Historiker Johannes Wilhelm Archenholtz (1743–1812) unternahm ausgedehnte Reisen quer durch Europa. Dabei verbrachte er auch einige Zeit in England. In seinem Buch ‚England und Italien' veröffentlichte er 1785 seine kulinarischen Erlebnisse und gab einen guten Einblick in die Regeln englischer Tischsitten.

„Die Tischzeit bei den Einwohnern von London ist sehr verschieden. Die Handwerksleute essen um ein Uhr, die Kaufleute und alle anderen Mittelstände um drei; dagegen der Adel erst um vier Uhr, auch noch später zu Tisch geht. Diese Methode ist vortrefflich, weil die Länge des Vormittags Zeit zu allen möglichen Geschäften gibt und man nach der Arbeit, wenn man eben nicht zu Arbeiten aufgelegt ist, diese bei Seite setzen und sich Zerstreuungen und dem Genuß des Lebens überlassen kann … Wenn man gerade das Gegenteil von allem annimmt, was in Paris Gebrauch ist, so bekommt man einen ziemlich richtigen Begriff, wie es in London in allen großen Häusern zugeht, wo englische Sitten herrschen. Die geringe Anzahl der vornehmen Häuser, die auf französischem oder anglogallischem Fuß leben, kommt hier in keine Bedeutung.

Die Suppe ist das Hauptgericht der Franzosen, auf den englischen Tafeln sieht man sie sehr selten. Die Franzosen essen viel Brot und wenig Fleisch, die Engländer hingegen viel Fleisch und wenig Brot. Das Fleisch wird in Frankreich lange gekocht und gebraten, in England ißt man es halb roh. Im ersten Reich sind Ragouts, Saucen und andre künstlich zubereiteten Gerichte die Zierde der Tafeln; hier haßt man diese Künsteleien und geht dafür im Einfachen wieder zu weit; denn selbst die Gemüse und Gartengewächse sind halb roh und dieses nur mit bloßem Wasser gekocht; so setzt man sie auch auf die Tafel, um sie mit etwas zerlassener Butter zu essen. In Paris fehlt es an Platz, die Menge der Schüsseln hinzustellen, in London machen ein paar Gerichte die ganze Mehrheit aus, die jedoch in großen Fleischmassen bestehn. Oft sieht man auch bei Gastmählern, Pasteten von ungeheurer Größe, die ganzen Vögelscharen zum Grabmahl dienen … Das Dessert besteht in Frankreich aus Konfitüren und Früchten und in England aus Käse, der in einer großen Kapsel auf den Tisch gesetzt wird. Wenn aber die Franzosen viel essen und wenig trinken, ist dieses hingegen bei den Engländern auch umgekehrt, die das Trinken als den Hauptartikel bei Tische ansehen. Sie sitzen daher nur kurze Zeit an der Eßtafel, um nur bald zu der geliebten Trinktafel zu kommen. An dieser nimmt das Frauenzimmer keinen Anteil, sondern sie entfernen sich, um den Mannspersonen desto mehr Freiheit zu lassen."[3]

Ein weiterer Zeitzeuge, der einen anschaulichen Bericht über ein englisches Diner lieferte, war Hermann Fürst von Pückler-Muskau (1785–1871). Nach einem allgemein gehaltenen Studium in Leipzig trat er dem sächsischen Militär bei, nahm an den Befreiungskriegen teil, wurde Oberstleutnant, heiratete die Tochter des Fürsten Hardenberg und zog sich mit ihr auf seine Güter zurück. Den schönen Dingen des Lebens zugewandt, ließ er in Muskau die größte Gartenanlage Europas anlegen und veranstaltete glanzvolle Feste und opulente Tafeleien. Seine zahlreichen Reiseerlebnisse wußte er geistreich wiederzugeben. In seinen 1830–37 anonym erschienenen ‚Briefen eines Verstorbenen' finden sich einmalige Genrebilder, wie überhaupt Fürst von Pückler-Muskau zu den wenigen Deutschen zählte, die als versierte Kenner über das Essen schreiben konnten – und nicht nur das: seiner Vorliebe für die Feinschmeckerei verdanken wir heute noch das halbgefrorene Fürst-Pückler-Eis.

„Da Du nie in England warst, will ich Dir mit ein paar Worten den Gang eines englischen Diners beschreiben, welches sich, wie gesagt, à peu de chose près überall gleich ist. Du liebst die Details des täglichen Lebens, und hast mir oft gesagt, Du ver-

Potages farcies – Gefüllte Potagen

„Nehmet Geflügel von welcher Gattung ihr wollet, lasset es am Bratspieß gar werden, nehmet das Brustfleisch davon, hacket es klein mit Champignons und Artischockenböden, würzet es mit Saltz, Pfeffer und gestossenen Nägelin, und passiret alles zusammen in der Casserole mit gutem Speck, füllet hernach ein Brodt damit, nachdem ihr alle Krumen heraus genommen und es im Backofen gedörret.

Wenn solches geschehen, so nehmet das sämtlich Gerippe von eurem Geflügel, stoßet es in einem Mörser mit einem Coulis von Rindfleisch, würzet alles wohl und passirt es in der Casserole, treibet es sodann durch ein Sieb mit einer guten Jus von Rindfleisch und Citronensaft, lasset hernach euer Brodt in einer kräftigen Brühe mit diesem allem aufwallen und richtet eure Potage an, die ihr nach eigenem Belieben besetzet.

Anstatt des Geflügels könnet ihr Rebhühner oder Wachteln nehmen; das alles kommt auf den Willen an und auf den Aufwand, den man thun will."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Diner Ihrer Majestät Marie Antoinette

Donnerstag, 24. Juli 1788 im Trianon zu Versailles

Vier Suppen

Reissuppe
Scheiber
Croûtons mit Kopfsalat
Croûtons unis pour Madame

Zwei große Entrées

Rinderbraten mit Kohl
Kalbslende am Spieß

Sechzehn Entrées

Spanische Pasteten
Hammelkoteletts vom Rost
Junges Kaninchen am Spieß
Poulardenflügel à la Maréchale
Truthahn-Klein in Consommé
Gespickte Hammelbrust mit Zichorie
Gebratener Truthahn à la ravigote
Kalbsröschen en papillote
Kalbskopf mit Sauce pointue
Hühner à la tartare
Spanferkel am Spieß
Caux-Huhn mit Consommé
Junge Rouen-Enten mit Orangen
Poularden-Filets en Casserole mit Reis
Kaltes Huhn
Poularden-Blanquette mit Gurken

Vier Hors d'Œuvres

Junge Kaninchen-Filets
Kalbsbrust am Spieß
Kalbsknie in Consommé
Kalter Truthahn

Sechs Bratengerichte

Hühner
Panierter Kapaun
Junger Hase
Junger Truthahn
Rebhühner
Junges Kaninchen
Sechzehn kleine Entremets

Weißer geschmorter Karpfen

„Den Karpfen in Scheiben schneiden und mit einem halben Liter Weißwein, Salz und Pfeffer marinieren. Einige in große Stücke geschnittene Champignons, ein Dutzend weiße blanchierte Zwiebeln und ein Bouquet garni mit einem Stück Butter andünsten und mit ein wenig Bouillon ablöschen. Wenn die Champignons und die Zwiebeln halb gar sind, den Karpfen mit dem Wein dazugeben und weichschmoren lassen. Zum Schluß die Sauce mit Sahne und einigen Eigelb binden."
(Menon: Nouveau traité de la cuisine)

Saumon à différentes sauces & ragouts –

„Eine oder zwei Scheiben frischen Lachs mit Öl, Salz und grob gemahlenem Pfeffer, gehackter Petersilie, gehackten Frühlingszwiebeln, Schalotten und Champignons marinieren. Den Fisch und die Marinade in zwei große Bogen gebuttertes Pergament-Papier einwickeln und im Ofen oder auf dem Grill braten. Das Papier entfernen, Den Lachs und die Beilagen auf einer Platte anrichten und mit einer guten Sauce oder einer pikanten Ragout-Mischung servieren.

Man kann die Lachsscheiben auch mit Zitronensaft, Öl, Salz, grob zerstoßenem Pfeffer marinieren und auf dem Grill halbgar braten, dann auf der Platte, auf der sie serviert werden sollen, anrichten und mit einem Stück Butter, ein wenig kräftiger Bouillon, mit Petersilie und gehackten Frühlingszwiebeln bei mittlerer Hitze zu Ende garen. Vor dem Servieren mit dem Saft einer Zitrone würzen und mit Semmelbröseln bestreuen.

Lachs mit verschiedenen Saucen und Ragouts

Wenn man Lachs an kleinen Spießchen servieren will, so schneide man ihn in etwa daumendicke Würfel, mariniere ihn mit ein wenig Öl, zwei rohen Eigelb, Salz, Pfeffer, gehackten Frühlingszwiebeln, Schalotten und Petersilie, paniere die Würfel mit Semmelbröseln und grille sie an Spießchen. Am köstlichsten ist es, ihn mit einer Remoulade in einer Sauciere zu servieren."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier ...)

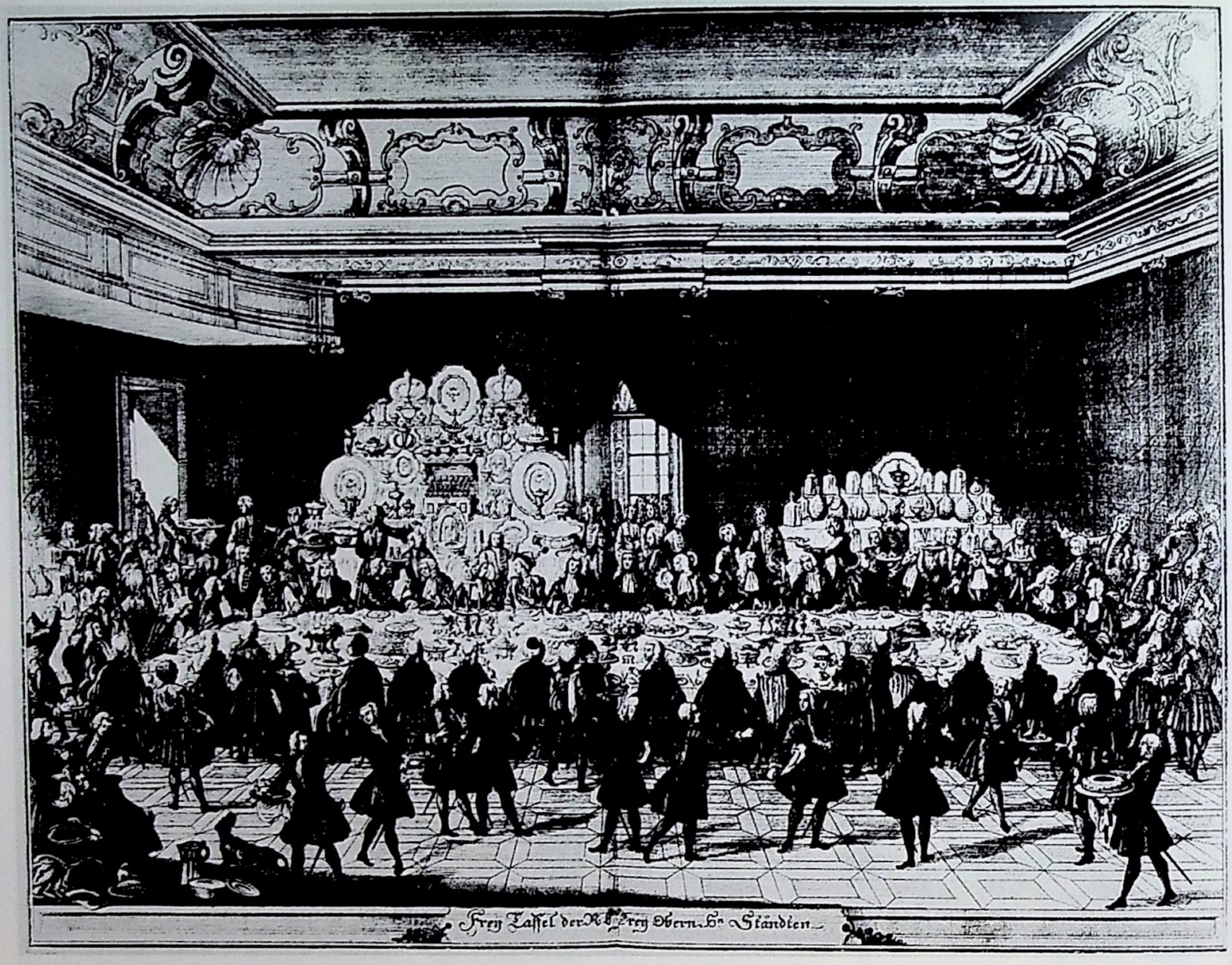
Compôte d'Abricots bons à manger –

„Man muß die Apricosen abbrechen ehe sie zur vollkommenen Zeitigung [Reife] gelanget sind; man scheelet sie und thut den Stein heraus, hernach lässet man sie über dem Feuer im Wasser aufwallen und einige mal sieden bis sie in die Höhe steigen und man fühlet, daß sie weich werden. Wenn dieses geschehen, thut man sie heraus und wirft sie ins frische Wasser. Hernach thut man sie in den geläuterten Zucker und lässet sie so lange sieden bis sie keinen Schaum mehr von sich geben, wonach man sie heraus nimmt und warm aufsetzt."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Compote von Apricosen, welche gut zu essen sind

mißtest dies bei den meisten Reisebeschreibungen, und noch gäbe nichts ein lebhafteres Bild eines fremden Landes; verzeihe also, wenn Du mich jetzt in zu kleinliche Dinge eingehen findest.

Man führt die Damen am Arm, nicht an der Hand wie in Frankreich, zu Tisch und ist auch wie dort von den veralteten Reverenzen befreit, die selbst in vielen der vornehmsten deutschen Gesellschaften noch nach jedem Führen einer Dame gegenseitig gewechselt werden. Dagegen ist man sehr ängstlich um die Beobachtung des Ranges besorgt, wobei man sich der Fremden freilich sehr wenig versteht. Ich verwünschte heute den meinigen, der mich neben die Wirtin brachte, während mein Freund sich wohlweislich zwischen die schönen Schwestern eingeschoben hatte. Auf französische Art findet man schon beim Eintritt den ganzen ersten Gang der Mahlzeit, die Relevés ausgenommen, zugleich auf den Tisch gesetzt, und sobald die Glocken abgeho-



„Erbhuldigung der Niederösterreichischen Stände anläßlich der Thronerhebung Maria Theresias in Wien 1740".
Bei der Erbhuldigung, die einer Krönung gleichkam, servierten die Hofämter der Herrscherin die Speisen und bedienten sie bei der Tafel. Die überbordend besetzten Prunkbuffets an der Rückwand signalisieren die Bedeutung des Mahles.

ben sind, legt auch, wie dort, nach der Suppe jeder von der Schüssel vor, die sich vor ihm befindet, und bietet seinen Nachbarn davon an (zur englischen guten Erziehung gehört daher auch die Tranchierkunst, welche in Deutschland zu sehr vernachlässigt wird), während er selbst, wenn er etwas anderes zu haben wünscht, über den Tisch darum bitten oder einen Bedienten darnach schicken muß, im Grunde eine lästige Mode, weshalb auch einige der elegantesten Gereisten jetzt die bequemere deutsche Sitte des Herumgebens der Schüsseln durch die Dienerschaft angenommen haben.

Es ist nicht üblich, bei Tisch Wein zu trinken, ohne ein Glas mit einer anderen Person zugleich zu leeren, wozu man das Glas aufhebt, sich starr ansieht, mit dem Kopf nickt und es dann erst graviätisch austrinkt. Gewiß mancher uns sehr auffallende Gebrauch der Südseeinsulaner mag weniger lächerlich sein. Es ist übrigens zugleich eine Artigkeit, auf diese Weise zum Trinken aufzurufen, und ein Bote wird oft vom andern Ende der Tafel expendiert, um B. anzukündigen, daß A. ein Glas Wein mit ihm zu trinken wünsche, worauf denn beide sich, zuweilen mühsam genug, ins Auge zu bekommen suchen, und dann, gleich chinesischen Pagoden, die Zeremonie des obligaten Nickers mit großer Förmlichkeit agieren. Ist aber die Gesellschaft klein und man hat mit allen Bekannten getrunken, aber noch Lust, mehr Wein zu genießen, so

Jan Joseph Horemans d. Ä. (1682–1759)
„Vornehme Gesellschaft bei Tisch".
Bei den patrizischen Essen finden sich wesentlich lockerere Sitten als bei Hof, wobei aber die Grundregeln nicht aufgegeben werden.
Privatbesitz

muß man damit bis zum Dessert warten, wenn man den Mut nicht in sich verspürt, sich über die Gewohnheit hinwegzusetzen.

Nach vollendetem zweiten Gang und einem interimistischen Dessert von Käse, Salat, rohem Sellerie und dergleichen (wozu man manchmal Ale herumgibt, das zwanzig und fünfzig Jahre alt und so stark ist, daß es, ins Feuer geschüttet, wie Spiritus aufflammt), wird das Tischtuch abgenommen und in den besten Häusern auf ein darunter liegendes, noch feineres Tischtuch, in andern auf den bloßen polierten Tisch das Dessert aufgesetzt, welches aus allen möglichen Treibhausfrüchten, die hier von ausgezeichneter Qualität sind, indischen und vaterländischen eingemachten Kompotts, magenstärkendem Ingwer, Gefrorenem usw. besteht. Vor jeden Gast werden frische Gläser gestellt und zu den Desserttellern und Bestecken noch kleine mit Frangen umgebene Servietten hingelegt, vor dem Hausherrn aber drei Flaschen Wein, gewöhnlich Claret (Bordeaux-Wein), Port und Madeira aufgesetzt. Der Wirt schiebt nun diese, entweder in ihren Untersetzern oder auf einem kleinen silbernen Räderwagen, links zu seinem Nachbar. Jeder schenkt sich selbst und, sitzt eine Dame neben ihm, auch dieser nach Verlangen ein und so fort, bis die Runde gemacht ist, wo sie denn wieder von vorne angeht. Einige Kristallkrüge mit Eiswasser erlauben den Fremden glücklicherweise, dem Branntwein, der in englischen Weinen stark vorherrscht, einiges Gegengift beizumischen. Alle Dienerschaft verläßt nach aufgesetztem Dessert das Zimmer, und braucht man frischen Wein, so wird dem Haushofmeister geklingelt, der ihn allein hereinbringt. Eine Viertelstunde bleiben die Damen dann noch sitzen, denen zuweilen süßer Wein besonders serviert wird, und verlassen hierauf den Tisch. Die Herren erheben sich mit ihnen, einer derselben öffnet den Damen die Tür, und sobald sie herausgelassen sind, rückt man traulicher zusammen, der Wirt nimmt den Platz der Wirtin ein, und die Gespräche des täglichen Interesses beginnen, wobei der Fremde in der Regel ziemlich vergessen wird und sich meist mit Zuhören begnügen muß."[4]

Compôte de Prunes – Compote von Pflaumen

„Nehmet Pflaumen oder Zwetschgen, stechet sie um und um mit einer Stecknadel und werfet sie inmittelst ins frische Wasser; gebt ihnen hernach ein anderes Wasser; lasset sie über dem Feuer in einer Pfanne aufwallen, und wenn sie in die Höhe steigen, so nehmet sie heraus und thut sie wieder in ein frisch Wasser.

Lasset sie hiernächst auf dem Feuer sieden bis sie weichlich werden, thut sie hernach in geläuterten Zucker, lasset sie sieden bis sie nicht mehr schäumen. Wenn ihr sehet, daß sie den Zucker genugsam aufgenommen, so richtet sie an in einer nicht allzuflachen Schüssel, um darinnen aufgetragen zu werden, im Fall daß der Syrup gar ist; widrigenfalls könnet ihr ihn besonders sieden lassen und darüber giessen.
Die Mirabellen oder gelbe Pflaumen die Perdrigon oder spanische Pflaumen, die Islevert und Saint Julien sind die Pflaumen, welche man zu den Compoten aussuchet."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Service à la russe

Die große Revolution der Tafelsitten vollzog sich in Europa zwischen 1798 und 1814, der Zeit der Konsularregierung und des Empire. Als Folge wurde die große Form des Galaessens auf Silber langsam verdrängt und durch eine neue Art des Servierens ersetzt, die Tafelsitten und Tischdekorationen nachhaltig beeinflußte und sich schließlich als allgemeingültig durchsetzte. Ausgangspunkt dieser wohl ursprünglich orientalischen Sitte war das Rußland des Zaren Alexander I. in einer Periode der Spannungen in Europa, besonders zwischen Rußland, England und Frankreich.

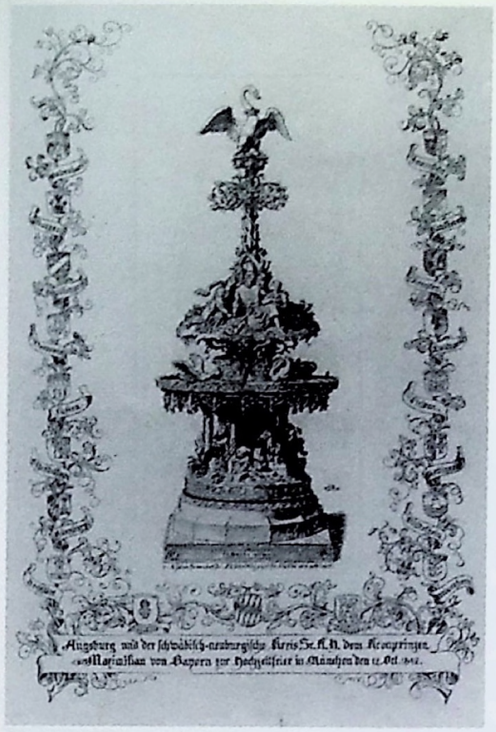
Gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde das Service à la russe von dem Haushofmeister eines russischen Gesandten in Frankreich eingeführt. Paris, allen Moden aufgeschlossen, nahm die neue Form des Servierens begeistert auf.

In seinem Buch erklärt Ernst von Malortie die russische Errungenschaft so: „Beim russischen Service steht nur das Dessert auf der Tafel, und zwar schon zu Beginn derselben. Die Speisen werden ausnahmslos durch die Dienerschaft gereicht."

Beim Service à la russe standen also keine garnierten Platten und Schüsseln auf den Tischen. Dadurch war Platz geschaffen für große Spiegelplatten, auf denen Aufsätze in Form von Vasen, Etageren und Schalen, die mit Seidenblumen, Konfekt und Früchten gefüllt, die Tafel verschönten. Abends kamen noch Kandelaber hinzu.

Die verschiedenen Speisen wurden nicht mehr gleichzeitig und nebeneinander aufgetragen, sondern nacheinander. Das Fleisch war bereits geschnitten und mit Beilagen auf dem Teller angerichtet. Malortie erklärt diese Form des Servierens so: „Nach der russischen Methode werden die Schüsseln nicht auf den Tisch gestellt. Die Gerichte werden nicht in der Küche, soweit es, wie z. B. bei den großen Fleischstücken, den Braten etc. erforderlich ist, zerlegt, nach der Reihe angerichtet und sofort

Das Service à la russe schuf auf den Tischen Platz für die großen Tafelaufsätze, die im 19. Jahrhundert immer ausgefallenere Formen annahmen wie hier am Wiener Kaiserhof.
Privatbesitz



Eugen Napoleon Neureuther (1806–1882)
Tafelaufsatz für den Kronprinzen Maximilian, 1842.
Tafelaufsätze entwickeln sich im 18. Jahrhundert und gehören zu den anspruchsvollsten Aufgaben eines Silberschmieds. Im 19. Jahrhundert wandeln sie sich mehr und mehr zu dynastischen und allegorischen Tischdenkmälern, die die Tafel wie eine Gartenanlage zieren.
München, Stadtmuseum

den Gästen serviert. Dieses ist einzig und allein das Prinzip, welches diese Methode von der vorhin beschriebenen unterscheidet. Das Zerlegen selbst erheischt auch hier Genauigkeit und Geschicklichkeit, da es rasch geschehen und den Gerichten, z. B. einem Puter, einem Rehrücken, nach dem Zerlegen die natürliche Form wiedergegeben werden muß. Übrigens werden nur die Relevés, Braten und kalten Speisen nach Umständen zerlegt, da die anderen Speisen entweder schon von vornherein aus Theilen bestehen oder durch die Gäste selbst leicht zertheilt werden können. Man könnte nun noch der russischen Methode des Servirens vorwerfen, daß dieselbe eine geringere Eleganz der Tafel als die französische nach sich zieht; ich muß diesem aber entschieden widersprechen, da eine Tafel sich durch geschmackvolle Aufsätze sowohl wie durch Blumenflor sehr viel schöner ausschmücken läßt, als durch die Gerichte und Speisen, mögen dieselben auch noch so kunstfertig angerichtet und gearbeitet sein; auch dürfte bei dem russischen Service das Dessert ein sehr schätzbares Hilfsmittel sein; welches neben den anderen Dekorationen einen vortrefflichen Schmuck der Tafel während der ganzen Dauer des Diners bietet."

Vor allem die praktische und effektive Art war es denn auch, die dem Service à la russe nicht nur zum Durchbruch verhalf, sondern auch heute noch zur wichtigsten Servierform durch Bedienung macht. Der gesamte Umfang und die Art des jeweiligen Menüs waren nur aus den handgeschriebenen Menükarten zu ersehen.

Ein ganz entscheidender Vorteil aber war der Umstand, daß die Gäste, statt mit den Bediensteten über das Zureichen von Gerichten und Gläsern zu reden, die Gelegenheit hatten, sich ungestört miteinander zu unterhalten. Mit anderen Worten, es gab zwischen den Gängen und vor allem danach keine unliebsamen Zuhörer mehr. Endlich konnte man sich auch über komplizierte und folgenreiche Themen erschöpfend und abschließend unterhalten. Der Eßtisch wurde zum Konferenztisch.

Der neue Tafelschmuck: Surtout

Von der Desserttafel des Rokoko geht die Entwicklung einer weiteren Form des Tafelaufsatzes aus, die lange den Tafelschmuck beeinflußte: Das ‚Surtout' hat in seiner Standplatte Einlassungen für Salz- und Pfefferstreuer, Essig- und Ölkaraffen sowie außen angesetzte Leuchterarme und dazwischen eine Schale für so kostbare Früchte wie Zitronen. Dieser Silberaufsatz blieb, wie es sein Name bereits verrät, während des ganzen Essens auf der Tafel stehen. In Frankreich wird das ‚Surtout' mit Elementen der Bauskulptur geschmückt, während man in Deutschland den Namen in ‚Platmenage' änderte – und eine neue phantastische Interpretation als Gartenlaube oder Trillagepavillon, einem Pavillon in Spalierbauweise also, erfährt. Dabei bleibt es fast verborgen, wo sich Salz, Pfeffer, Öl, Essig und Fruchtschale befinden, so geschickt sind die Teile ineinander integriert. Diese großen, alles dominierenden Aufsätze standen ebenfalls von Anfang an auf dem Tisch und gaben der Tafel das Ansehen eines zeitgenössischen Miniaturgartens. Die Terassengliederung wird in die Sockelplatte aufgenommen und die Vasenform in den Gefäßen übernommen. Doch zuerst wird häufig ein figürlich belebtes Felsstück als Mittelstück verwendet, später jedoch, während des Übergangs zum Klassizismus, übernehmen Säulentempel häufig das Motiv.

Die Entwicklung des Schmucks der gesamten Tafel im 18. Jahrhundert wurde in erster Linie durch die Dekoration des Dessertgangs bestimmt. Weil es beim prunk-

Bernhard Heinrich Weyhe (um 1763–1765)
Tafelaufsatz.
Der große silberne Tafelaufsatz war dazu bestimmt, Zitronenfrüchte zu tragen, Pfeffer, Salz, Essig, Öl und Senf fanden ebenfalls Platz. Das Gebilde ist wie ein Pavillon gestaltet.
München, Bayerisches Nationalmuseum

Jagdschloß Moritzburg: Polnisches Krönungsservice und Tafelaufsatz August des Starken.
Beim Service à la russe wird die Tafelmitte von einer großen Spiegelplatte geziert, welche Kandelaber, Frucht- und Blumenschalen sowie Konfektteller trägt.
Dresden, Sächsische Landesbibliothek (Teilaufn. 1939)

vollen ‚Service à la française' Schwierigkeiten gab, die als Schaugerichte üppig dekorierten Platten auf der Tafel und zudem das Essen dem Gast noch warm zu servieren, kommt das ‚Service à la russe' alternativ in Mode. Die Tafelmitte dekorierte dabei ein schmaler und hoher Tafelaufsatz, der ebenfalls während des ganzen Essens unverändert stehen blieb.

Als ‚Surtout' wird jetzt die aus runden und quadratischen Teilen zusammengesetzte Spiegelplatte bezeichnet. Im Spiegel, wie in einem Wasserspiegel, erscheint beispielsweise das Licht der Kandelaber reflektiert und auch von unten auf die Tafeldekoration gelenkt. Dies sind Blumen- und Früchtekörbe, Konfekt-Etageren, Kompottschüsseln, die bereits erwähnten Kandelaber und natürlich Vasen mit vorwiegend Seidenblumen, da der Duft echter Blumen die Tafelnden während des Essens möglicherweise hätte stören können. Frappant ist auch die Ähnlichkeit mit klassizistischen Gartenanlagen, in denen ebenfalls Vasen im Wechsel mit Skulpturen und Säulen, die wichtigsten Gestaltungselemente sind. Streng geordnete runde, halbrunde, quadratische oder rechteckige Bassins oder Rabatten gliedern die Flächen solcher antikischer Gärten.

In der Regel wurden diese Tafelaufsätze à la russe in Paris aus feuervergoldeter Bronze gefertigt. Die Pariser Manufaktur Thomires war auf diese Art des Tafelschmucks seit 1809 spezialisiert, und die von ihr vorgegebenen Formen und Typen wurden als Standard von den anderen Bronzemanufakturen in Paris, aber auch Wien und Rußland übernommen und weiterentwickelt. Das System zeichnet sich durch die flexible Kombinierbarkeit der einzelnen Teile aus, die jeder Größenveränderung angepaßt werden konnten. Eine schlichtere Tagesdekoration konnte durch Leuchteraufsätze für abendliche Festivitäten ergänzt, Bouquets gegen Figuren ausgetauscht werden. Aufwand und Ökonomie des Luxus sind sorgfältig kalkuliert. Alle Teile einer Garnitur sind in Größe und Art beliebig veränderbar und können allen Gegebenheiten angepaßt werden. So konnte ein Aufsatz sowohl für eine 24 Meter lange Galatafel als auch für einen kleinen runden Tisch für sechs Personen verwendet werden. Die ehemaligen Ensembles sind heute meist aufgelöst. Die Einzelstücke oder Objekt-

Preußens König ganz à la mode

„Im Frühling zum Exempel zwischen Ostern und Pfingsten, wann sich des Königs Majestät annoch zu Potsdam befinden, siehet man, wie sonst allezeit, eine sogenannte Plat-Ménage auf der Tafel. Diese ist von Silber, und es befindet sich auf derselben wieder ein silberner Aufsatz mit Citronen und Pommerantzen besetzet, mit Essig und Baum-Oel, wie auch mit Pfeffer und silberner Pfeffer-Büchsen, silbernen Zucker-Büchsen und dergleichen. Zur Blumenzeit wird auch diese Plat-Ménage sonst noch mit vielen Blumen beleget und ausgezieret. Das unterste silberne Bret von dieser Plat-Ménage ist ohngefähr fünffviertel von einer Elle lang, und drey viertel breit.

Nechst der Plat-Ménage werden allemal zwey silberne Gefässe, mit Deckeln, auf die Königl. Tafel gesetzet; doch eines größer als das andere. In solchen Gefässen ist die Suppe, und in der Suppe lieget allemal etwas, entweder gekochtes Kalb-Fleisch, oder junge Hüner, oder Capaunen, oder auch wohl Fische."
(Der Hofbiograph David Fassmann über die Tafel des preußischen Königs Friedrich Wilhelm I.)

Ludwig von Schwanthaler (1802–1848)
Tafelaufsatz mit Figuren aus der Nibelungensage, 1842–44.
Der Tafelaufsatz wurde für die Hochzeitstafel des Kronprinzen Maximilian geschaffen.
Schloß Hohenschwangau

paare sind verstreut und dienen – oft ihrer ursprünglichen Form nach schwer erkennbar – zur Raumdekoration.

Die bronzenen Tafelaufsätze in der neuen Form des Surtouts für das offizielle Bankett bleiben bis gegen 1840 in Gebrauch, bevor sie von Mischformen der verschiedenen Servier- und Dekoriermethoden abgelöst werden. Sie folgen den Stilrichtungen vom Klassizismus zur Neurenaissance und zum Neubarock und werden nach 1860 von rein figürlichen Tafelaufsätzen abgelöst. Dabei verschwinden die Fruchtkörbe und Konfektschalen. Die bronzenen Surtouts sind speziell auf das Service à la russe zugeschnitten und ersetzen formal die Schaugefäße und Prunkplatten anderer repräsentativer Serviceformen.

Den Höhepunkt ihrer Verbreitung erreichen diese Aufsätze um 1815, als sie als diplomatische Geschenke oder beschlagnahmte Güter aus dem Eigentum französischer Marschälle und napoleonischer Prinzen in den Besitz europäischer Souveräne übergehen. Bald findet sich kein Herrscherhaus oder Fürstenhof mehr, an dem nicht eine oder mehrere dieser Dekorationen die Tafel schmücken.

Anders sieht es schließlich im späten 19. Jahrhundert aus, das von völlig widersprüchlichen Tendenzen dominiert wird. Zwar wird einerseits Tafelschmuck nach historischen Vorbildern verwendet, in denen der Motivschatz der Stile der Vergangenheit angepaßt, die Vergangenheit also förmlich legitimiert wird, andrerseits jedoch vermischen sich die herkömmlichen und anfangs noch getrennten Arten des Servierens und Dekorierens zunehmend. Schließlich geht die Tendenz dahin, mitten auf die Tafel einen Aufsatz zu plazieren und um ihn herum Kandelaber, Blumenvasen und Blumenschalen zu arrangieren. Spiegelplatten auf Metallsockeln sind zwar bisweilen noch in Gebrauch, verschwinden aber zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Ganz neu sind hingegen die großen Blumenbouquets auf der Tafel, wobei die Dekoration mit flachen Gestecken in Jardinieren und Schalen ergänzt wird, wobei auch die niedrigen Gläserkühler mit gebogt ausgeschnittenen Rändern aus dem 17. und 18. Jahrhundert jetzt häufig eine Sekundärverwendung als Jardinieren finden. Im Kunsthandel wurde jedenfalls ihre ursprüngliche Funktion lange verkannt. Auch die überdimensionalen Prunkvasen des Klassizismus, die ursprünglich keinen anderen Zweck hatten, als auf

Gläserkühlgefäß aus dem „Vogelservice", Sèvres 1759.
Die Gläserkühlgefäße aus dem 18. Jahrhundert wurden im 19. Jahrhundert häufig als Jardinieren „mißverstanden" und zweckentfremdet, um Blumen und Pflanzen auf der Tafel zu arrangieren.
München, Residenz

Charles Giraud (1819–1892) „Der Speisesaal der Prinzessin Mathilde", 1854.
Der ganze Stolz des 19. Jahrhunderts waren seltene Blumen und Pflanzen, die man als Dekoration auch in die Speisezimmer und auf die Tafel brachte.
Compiègne, Musée National du Château

Konsoltischen oder Kaminsimsen zur Schau zu stehen, werden durch Einsätze zu normalen Vasen umfunktioniert, um mit frischen Blumen bestückt die Galatafel zu schmücken. Die Epoche der Hobbybotaniker, Gewächshäuser und Wintergärten rückte vor allem – natürlich kostbare – Pflanzen und Blumen in den Mittelpunkt des allgemeinen und ganz besonders des höfischen Interesses. Gleichwohl warnten die Ratgeber noch immer vor allzu stark duftenden Blumen als Tafelzier.

Eine weit weniger dem Zahn der Zeit unterworfene Dekoration sind die Tischdenkmäler, die kurz vor 1840 in Paris in Mode kommen. Die Skulpturen auf hohen Sockeln verherrlichen anfangs vor allem die fürstlichen Vergnügen wie die Jagd, und entwickeln sich im Laufe des Jahrhunderts zu regelrechten politischen Allegorien, die zu den Konflikten der Epoche Stellung beziehen.

Hierin findet sich übrigens auch die letzte Übereinstimmung zwischen der Gartengestaltung und der Tafeldekoration. In der Mitte der Anlage befindet sich hier wie da ein pompöser Sockel, bekrönt von einer politischen Allegorie, umringt von Kandelabern, die Straßenlaternen gleichen. Die Blumendekorationen in Vasen und Schalen wiederum ähneln den Bäumen, Büschen und Rabatten der Parks.

Bei den Essen im privaten Kreis ging es wesentlich moderater zu. Die Blumenvase auf dem Tisch, die Spiegelplatte des Partyservices, die Arrangements der Floristen und der Hausfrauen sind jedenfalls die letzten Erinnerungen an eine große Tradition europäischer Fürstenhäuser – die festliche Tafel als Abbild des Gartens.

Die Mittel der Gartengestaltung – Pflanzen, Wasser, Wege, Steine, Felsen, Terrassen, Pavillons und Denkmäler – finden dabei ihre miniaturisierte Umsetzung in den verschiedensten Materialien wie Glas, Zuckermasse, Marzipan, Porzellan, Silber und anderen Metallen. Als Kompositionsmittel gilt vom ausgehenden Barock an doppelachsige Symmetrie mit einer Reihung der nach Größe geordneten Teilstücke der Komposition. Der Tisch wird wie ein landschaftlicher Raum – zuerst wie ein Garten, später wie ein Platz – gestaltet. Das reale Forum gesellschaftlichen Lebens und sozialer Begegnungen verwandelt sich in ein sein optisch erfahrbares Abbild, das aber seine vermittelnde Funktion zum großen Teil bewahrt.

Michel B. Ollivier (1712–84) „Souper beim Prinzen de Conti im Palais du Temple“. Nächtliche Musik und Unterhaltung. Das Harfenspiel verbindet Konversation und das Speisen zu einem Gesamtkunstwerk. *Versailles, Musée du Château*

Vom Adel zur Bourgeoisie

Und dann gab es noch die Franzosen, die vorübergehend auf ihre Freiheit verzichten mußten, nicht aber auf ihr angestammtes Recht der Haute Cuisine. Gemeint sind die Gefangenen der Bastille. Immerhin war die Bastille das königliche Gefängnis, und dessen Insassen waren nicht etwa gewöhnliche Kriminelle, sondern politische Gefangene und Leute von Stand, die meist vorübergehend beim König in Ungnade gefallen waren. Alles in allem also eine feine Gesellschaft. Dementsprechend stand die Verpflegung in keinem Vergleich zu den gewöhnlichen Strafanstalten, wo die Gefangenen bei Wasser, schwarzem Brot und dünner Suppe ihr Leben fristen mußten.

Der Schriftsteller Jean-François Marmontel (1723–1799) beispielsweise erhielt am ersten Tag seiner Einkerkerung in der Bastille einen Teller Bohnen und sehr schmackhaft zubereiteten Kabeljau, den er mit großem Appetit verzehrte. Wie sich jedoch herausstellte, war das Essen nicht für Marmontel bestimmt gewesen, sondern für seinen Diener. Das Menü für die Herrschaften bestand an jenem Tag – der Speiseplan wechselte natürlich täglich – aus Suppe, Rindfleisch, einem Kapaunschenkel, Spinat, gebratenen Artischocken, Birnen, altem Burgunder und Kaffee. Marmontel berichtet in seinen Memoiren, daß es ihm tatsächlich um die Verpflegung leid tat als er elf Tage später die Bastille wieder verließ. Manche Insassen hatten die Erlaubnis, ihr Essen von zu Hause kommen zu lassen. So ließ sich der Marquis de Sade (1740–1814), der 27 Jahre in der Bastille verbrachte, der Überlieferung nach auf Betreiben seiner Familie, von seinen Bedienten getrüffelte Würstchen, Kalbsnieren, Rebhuhnflügel, frische Eier, die ersten zarten Gemüse der Saison, Vanillecreme, Schokoladenmakronen und Konfitüren ins Verlies bringen. Alles in allem bot sich den Befreiern der ‚Opfer der Tyrannei' in der Bastille am 14. Juli 1789 ein verblüffender Anblick – zumindest was die im königlichen Gefängnis vorgefundenen Delikatessen anbelangte. Ein Irrer, den man sogleich freiließ, hatte sechzig Flaschen Wein, dreißig Flaschen Bier und vier Flaschen Likör bei sich.

Fürst Karl Joseph von Ligne, der als österreichischer Diplomat an diversen Höfen Europas akkreditiert war, berichtet mit unverhohlener Wehmut in seinen Memoiren (1827) von den Freuden der vorrevolutionären Zeit in Paris, wobei er vor allem der kulinarischen Genüsse gedenkt:

„Im gleichen Jahr (1775) wurde das Standbild unseres guten Prinzen Karl von Lothringen enthüllt, und da habe ich alle Stände, angefangen von den Lastträgern des Brüsseler Kanals bis zum Grafen von Artois, empfangen, und mit Bällen, Beleuchtungen und Schmausereien wunderbar traktiert. Es gab einen mit Hühnern gefüllten gebratenen Ochsen, kurz alles, was mir die Liebe des guten Gesindels eintrug, bevor das böse und große Gesindel die Revolution anzettelte.

Die Gesellschaften, Treibjagden, Feste des Prinzen von Conti mitmachen zu können, war eine erlesene Freude. Ich wollte ihm meine Erkenntlichkeit durch ein Geschenk beweisen und bemühte mich mit der klugen Auswahl einer in Frankreich seltenen, eigentümlichen Gabe. In einer seinem Wagen nachgebildeten Karosse sandte ich ihm aus Brüssel eine schöne, an Gesicht und Farbe einem Rubens glei-

Chapon à la braise – Geschmorter Capaun

„Nehmet einen guten Capaun, schneidet ihn auf dem Rücken bis an den Bürtzel auf, würzet ihn mit Saltz, Pfeffer und gehackten feinen Kräutern.

Nehmet so dann einen kupfernen Hafen beleget ihn am Boden mit dünnen Speckschnitten und mit Scheiben von geschlagenem Rindfleisch, thut euren Capaun hinein, die Brust unterwärts, thut ein Stück rohen Schinken gehackt dazu nebst einem Sträußlein feiner Kräuter, decket ihn damit zu, thut den Deckel auf euren Hafen, vermacht denselben wohl, thut glühende Kohlen darauf und drunter, lasset alles wohl kochen.

Wenn er gar ist, so thut euren Hafen vom Feuer, nehmet von der Jus, so über dem Capaun stehet, thut davon in eine Schüssel, richtet den Capaun darinnen an und traget ihn mit dem Saft von einer Citron zum Vor-Essen warm auf. Man kann Truthahnen, Rebhühner, junge Hühner, Wachteln und junge Tauben auch so zurichten. Wenn man will, so kann man sie füllen ehe man sie schmoret. Das kommt alles auf den Willen an."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

chende, fünfundzwanzigjährige Dienstmagd und eine Auswahl aller in den Niederlanden berühmten Leckerbissen. Das Mädchen, eine ausgezeichnete Köchin, war unter den Gaumenfreuden verborgen. Sie langt in Contis Schlosse an, wo man eben spielt und plaudert. Die Ladung wird angekündigt. ‚Oh, wie geht es dem teuren Ligne?' forscht man. ‚Wir haben ihn so lieb. Ist er hier? Man erkundige sich nach seiner Ankunft und bringe seine Sendung irgendwo unter …'

Ich wette, daß mich meine Sendung mit der Reise mehr als fünfhundert Dukaten gekostet hatte."[1]

Mit den umwälzenden Ereignissen der Revolution von 1789 veränderten sich nicht nur die Gesellschaftsstrukturen, auch die Gastronomie hatte plötzlich einen völlig anderen Stellenwert.

Zwar hatte sich schon vor der Revolution ein gewisses Maß an Liberalisierung durchgesetzt, doch beschränkte sich die neue Gleichheit nur auf den kulinarischen Klassenkampf bei Hofe. So blieben die Platten und Schüsseln kaum lange genug auf der Tafel, daß man von allem hätte probieren können. Alles, was zurück in die Küche kam, wurde vom Maître d'Hôtel inspiziert, der entschied, was weiter verarbeitet werden konnte. Der Rest, und das war das meiste, wurde an die zahlreiche Dienerschaft weitergegeben, die damals noch getrennt von der Herrschaft zu einem späteren Zeitpunkt aß. Während also die Bediensteten des Bürgertums noch minderwertiges Fleisch und schlechteres Gemüse zum Essen bekamen, wurden die Bediensteten adliger Häuser schon für würdig befunden, das gleiche feine Fleisch und die übriggebliebenen Leckereien der Herrschaft zu essen.

Ein gewisses Gleichheitsprinzip war also zumindestens in diesem Punkt längst vor der Revolution gegeben. Schon bevor die Köpfe des Adels rollten, konnte man bereits außer Haus speisen. So wurden Reisende in teilweise berühmten Gasthöfen an den Landstraßen mit Essen und Trinken versorgt. Dann gab es die Tavernen und Schenken, deren Ruf meist durch Saufbolde, Kartenspieler und zwielichtiges Gesindel ruiniert war. Bereits seit dem 16. Jahrhundert boten Traiteure Pasteten und Ragouts an, während die Rôtisseure fertige Fleischgerichte feilboten, die besonders bei Junggesellen sehr beliebt waren. Die Zunftforderungen des Ancien régime schränkten den Verkauf zwar anfangs noch ziemlich ein, doch die neue Gesellschaftsordnung brachte bald Veränderungen. Sowohl die Traiteure als auch die Rôtisseure richteten ihre Geschäfte so ein, daß man bei ihnen auch essen konnte.

Das ‚La Marmite Perpétuelle', das bereits seit dem 17. Jahrhundert zum Pariser Leben gehört hatte, entwickelte sich schon kurz nach der Revolution zu einer Rôtisserie. Schon im 1810 erschienenen 7. Band des ‚Almanach des Gourmands' bezeichnet der Verleger Grimod de la Reynière das ‚La Marmite' als Restaurant.

Der Begriff des Restaurants tauchte bereits im 16. Jahrhundert auf und wurde im Sinne von ‚restaurieren', also ‚wieder herstellen' verwendet. Im speziellen wurden kräftige Fleischbrühen damit gemeint, die Genesenden Kraft verleihen sollten. Ein Beispiel dafür ist der Wirt oder besser der Bouillon-Händler Boulanger, der auf einer Tafel vor seinem Laden seine Suppen und anderen Speisen mit folgenden Worten anpries: „Bei Boulanger gibt es göttliche Restaurants". Das göttliche ‚Restaurant' bestand aus Rind, Hammel, Kalb, Kapaun, Taube, Rebhuhn, Zwiebeln, Wurzelgemüse und Kräutern, die ohne Wasserzusatz in einem mit Teig verschlossenen Topf 5 bis 6 Stunden lang gegart wurden. Die so gewonnene und sorgfältig entfettete Brühe wurde über Brotscheiben gegossen und mit dem geschnittenen Fleisch gegessen. Bis auf den Verzicht auf das Kochwasser um die Brühe in noch konzentrierterer Konsi-

Jus de Bœuf – Jus von Rindfleisch

„Nehmet ein Stück Rindfleisch daran kein Fett ist, schneidet es in dünne Scheiben, und thut es in eine Terrine oder kleinen Topf. Setzet den Topf auf ein wenig Glut, nachdem ihr ihn mit einem aus Teig gemachten Deckel zugedeckt. Lasset euer Fleisch zwo Stunden lang also dämpfen. Nehmet hernach die Jus, so daraus geflossen, um euch desselben in den Ragouts zu bedienen oder in anderen Sachen.

Auf eben diese Art kann man eine Jus von Hammelfleisch und von Kalbfleisch machen, oder es halb am Spieß braten lassen, und den Saft davon unter einer Preß heraus pressen."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Coulis de Veau – Coulis von Kalbfleisch

„Die Coulis dienen in der Küchen die Sosen und Potagen dicklich, und sie zugleich desto köstlicher zu machen.

Man nimmt einen Kalbs-Schenkel, aus welchem man die Jus ziehet, wie man es allbereit gesagt hat. Man leget hernach in diese Jus dürre Semmel-Rinden und ein wenig Fleischbrühe, und wenn die Brodt-Rinden den Saft in sich geschluckt haben, so schlägt man alles durch ein Haarsieb, und bedienet sich desselben in der Gelegenheit. Auf eben diese Weise macht man auch den Coulis von Rindfleisch."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Abraham de Bosse (1602–1676)
„Der Pastetenbäcker".
Köche, Konditoren und Pastetenbäcker waren hochspezialisierte Handwerker, die eine lange Berufsausbildung durchliefen und gesuchte Fachleute waren. Sie waren die ersten, bei denen man sich das Essen über die Straße holen konnte.
Paris, Bibliothèque Nationale

stenz zu erhalten, erinnert diese Art der Zubereitung auffallend an die der Spanischen Suppe. Der Name dieser besonderen Brühe wurde somit zur Bezeichnung für die ‚Restaurants', welche sie an erster Stelle auf ihre geschrieben Speisekarten setzten. Eine ganz klare Definition bietet auch ein Spruch in bestem Küchenlatein über Boulangers Lokal: „Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos – Kommt zu mir, ihr deren Magen Kummer macht, ich werde euch restaurieren".

Die Wirte

Wahrscheinlich war Boulanger, der übrigens auch ‚Champ d'Oiseau' genannt wurde, der erste Wirt eines Etablissements dieser Art. Zu seinen Gästen zählten natürlich auch viele Berühmtheiten. Einer von ihnen, Diderot, fand das Essen zwar passabel, aber viel zu teuer. Ansonsten beschäftigte sich der Philosoph lieber mit der hübschen Wirtin, die er in überschwenglichen Worten beschrieb und die ganz offensichtlich mit ihrer Schönheit einen entscheidenden Teil zum Erfolg des Restaurants beitrug. Über das spätere Schicksal des Monsieur Boulanger gibt es nur Vermutungen. 1810 veröffentlichte der ‚Almanach des Gourmands' einen Aufruf an die anderen Restaurantbesitzer der Stadt, den in Not geratenen Champ d'Oiseau durch Spenden zu unterstützen. Die Zeitschrift ‚Le Gastronome' berichtet hingegen 1830 retrospektiv vom spektakulären Erfolg Boulangers, der sich mit einem ausreichenden finanziellen Polster zur Ruhe gesetzt habe und um 1820 gestorben sei. Sein genaues Todesdatum ist nicht bekannt. Daraus läßt sich schließen, daß der Restaurantbesitzer entweder nur vorübergehend in Schwierigkeiten gewesen oder daß der Appell an die Wirte von Paris erhört worden war.

Und noch ein Wirt hatte sich bereits vor der Revolution in Paris mit einem Restaurant niedergelassen: Beauvillier sein Name. Der ehemalige Hofkoch des Conte de Provence eröffnete sein Etablissement 1782, und da die französische Hauptstadt in

**Coulis de Poularde –
Coulis von einer Poularde**

„Lasset ein Poularde braten; wenn sie gebraten ist, so thut selbige in einen Mörser, stoßet sie wohl, nehmet hernach Semmel-Rinden, passiret sie mit Speck und einigen Kräutern in der Casserole braun. Wenn solches geschehen, so feuchtet alles mit ein wenig Brühe an, schlaget es durch ein Sieb oder durch ein weiß leinen Tuch, und bedienet euch desselben.

Man macht es eben so, wenn man einen Coulis von Capaunen, von Rebhühnern, von Schnepfen, von Tauben und Enten machen will."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Jean Baptiste Bernard Coclers „Ein Austernessen zu zweit", 1780. Der Auster wurden bestimmte erotische Wirkungen zugeschrieben. Darauf hatten sich viele Wirte eingerichtet und stellten Tisch und Bett für Liebeshungrige bereit. Die Erwartung war sicherlich der stärkste Wirkungsfaktor dieses vermeintlichen Aphrodisiakums. *Privatbesitz*

Champignons en Ragoût – Champignons mit Ragout

„Schneidet eure Champignons gewürffelt, passiret sie in der Butter oder in Speck in der Casserole, thut hernach Saltz, Pfeffer und klein geschnittene Petersilie daran: Lasset dieses Ragout kochen bis es genug eingekocht ist, thut hernach frischen Rahm daran und richtet es zum Bey-Gericht an.

Anstatt des Rahms kann man auch ein Eyerdotter daran thun."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Omelette farcie en maigre – Gefülltes Omelett an Fast-Tagen

„Nehmet einen Karpfen, schneidet ihn in Stücke und passiret sie zum Ragout in einer Casserole mit Butter, Champignons, Saltz, weißem Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter: Wenn euer Ragout fertig ist, so thut es in ein Dutzend aufgeschlagene Eyer und schlaget alles wohl unter einander, würzet es mit Saltz, bratet es hernach in einer Pfanne mit einem guten Stück frischer Butter, die ihr fast sollet braun werden lassen. Es muß euer Eyerkuchen in der Butter recht brutzeln. Wenn er eine schöne Farb hat, so richtet ihn in einer Schüssel an und gebt ihn unter die Bey-Gerichte.

Man macht auch dergleichen Eyerkuchen mit dem Brustfleisch von Capaunen oder mit Kalbs-Nieren, alles halb gekocht, klein gehackt und wohl gewürzet; so man will, so kann man klein gehackte eingemachte Citronenschalen darunter thun.

Man macht auch Eyerkuchen mit einem Ragout von gedünsteten Champignons, Caninchen, jungen Hasen und gantz frischen Lebern, die man mit feinen Kräutern unter einander hacket; man trägt sie auf mit Kälber-Bries und fetten Lebern in einem Ragout oder mit Fisch-Fülle an Fast-Tagen."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

jenen Tagen sehr anglophil orientiert war, nannte er es ‚La Grande Taverne de Londres'. Beauvillier stammte aus äußerst ärmlichen Verhältnissen, hatte aber beim Militär Karriere gemacht. Offensichtlich war es denn auch seine Loyalität zum König, die ihn veranlaßte, sich gegen die Revolution zu stellen. Als Folge davon mußte er sein Restaurant neben dem Palais Royal 1793 schließen. Einige Jahre später unternahm er an anderer Stelle einen neuen Versuch, ein Speiselokal zu eröffnen. Doch konnte er seine kulinarischen Triumphe nicht wiederholen, und die einheimischen Feinschmecker blieben allmählich aus. Dafür kamen viele Diplomaten und ausländische Geschäftsleute, die Beauvilliers weltmännisches Auftreten und seine Sprachgewandtheit schätzten. Er hatte offenbar früh erkannt, wie wichtig gute Beziehungen, ein hervorragender Service und eine persönliche Note für den kommerziellen Erfolg eines international orientierten Restaurants waren. Beauvillier starb im Jahre 1817.

Am Vorabend der Revolution gab es in Paris höchstens 50 Restaurants – 25 Jahre später, am Ende der Napoleonischen Ära waren es über dreitausend.

Zunächst mußte jedoch eine gesetzliche Grundlage geschaffen werden, die es ohne größere Schwierigkeiten erlaubte, Etablissements zu eröffnen. Gleichzeitig mußten Handel und Gewerbe liberalisiert werden. Damit war die Basis gegeben, von der vor allem die Köche adliger Häuser profitierten, die die Revolution arbeitslos gemacht hatte. Man kann also sagen, das die Französische Revolution nicht nur die gesellschaftlichen Strukturen des Landes veränderte, sondern auch ein entscheidendes Datum in der Entwicklung der Gastronomie war.

Kommen wir jedoch auf die arbeitslosen Köche zurück. Als beispielsweise der Prinz Condé ins Exil ging, ließ er in seinen Palais und Schlössern eine Reihe ausgezeichneter Rôtisseurs, Sauciers und Pâtissiers beschäftigungslos zurück. Der Chefkoch Robert überlegte nicht lange und eröffnete ein eigenes Restaurant. Schon kurze Zeit später waren fast alle ehemaligen Kollegen seinem Beispiel gefolgt, indem sie entweder in ihre Heimatstädte zurückgingen, um dort ein Restaurant zu eröffnen, oder ihr Glück in Paris versuchten. Auf diesem Weg wanderte die Kochkunst aus den aristokratischen Haushalten in die öffentlichen Restaurants.

Und noch ein Umstand begünstigte die rasche Entwicklung der gastronomischen Szene in den Städten. Durch die Revolution hatte es viele Franzosen aus der Provinz vor allem nach Paris verschlagen. Meist kamen sie ohne Familienangehörige und hatten nur unzureichende Wohnmöglichkeiten. Auch viele Ausländer fühlten sich plötzlich aus Neugier oder Sympathie von den Ereignissen in Paris angezogen. Sie alle mußten irgendwie verpflegt werden.

Die Nachbarschaft des Palais Royal blieb die wichtigste Adresse für Restaurants. Robert hatte sich zwischenzeitlich aus dem Geschäft zurückgezogen und seinem Bruder sein Restaurant übergeben, doch dem gelang es nie, an die hohe Tradition höfischer Kochkunst anzuknüpfen, wie sie Robert als ehemaliger Chefkoch des Prinzen Condé gepflegt hatte. Auch in anderen Restaurants lösten im Laufe der Jahre bürgerliche Köche die ehemaligen Hofköche des Adels ab.

Nicht anders verhielt es sich mit den Gästen. Längst waren es nicht mehr nur die oberen Zehntausend, die Feinschmecker und die Touristen, die die ersten Häuser rund um das Schloß aufsuchten. Immer häufiger waren es jetzt Politiker, Spitzenbeamte und arrivierte Künstler, die bei Véry, Beauvillier oder im ‚Rocher de Cancale' Spesen machten. Die Tradition des Geschäftsessens setzt mit dem Beginn des 19. Jahrhunderts ein. Um 1825 hatte sich auch der Begriff ‚Restaurant' in seiner endgültigen Definition durchgesetzt.

Nach J. B. Oudry (1686–1755) „Die Stadtratte und die Landratte" aus Jean de la Fontaines „Fables". Paris, 1755–59.
Die Szene zeigt einen reich gedeckten Tisch, auf dem als Zeichen eines wohlbestellten Hauses ein silbernes Sourtout steht. An der Wand steht ein kunstvoll dekoriertes Marmorbuffet. Die Anzahl der Flaschen und die Unordnung deuten auf eine feucht-fröhliche Mahlzeit hin, an deren Resten sich die Ratten gütlich tun.

Brillat-Savarin

Am 1. April 1755 hatte Jean-Anthelm Brillat-Savarin in Belley im Département Ain zwischen Genf und Lyon das Licht der Welt erblickt. Sein Lebensweg gestaltete sich recht abwechslungsreich. Der Jurist machte Karriere als Richter, beteiligte sich an der Französischen Revolution, wurde Abgeordneter des Dritten Standes in der Nationalversammlung und setzte sich für die Abschaffung der Todesstrafe ein. Nachdem die Girondisten 1793 der Ächtung ausgesetzt worden waren, sah sich Brillat-Savarin gezwungen, ins Ausland zu gehen. Noch bevor er die Grenze ins Exil überschritt, frönte er seiner Vorliebe für gutes Essen und machte zuletzt Station in einer Auberge im Jura, wo er offenbar vorzüglich aß. Einige Jahre später nach Paris zurückgekehrt, besuchte er nun regelmäßig die besten Restaurants oder lud selbst Gäste zu sich zum Essen ein, für die er selber kochte. All seine Erfahrungen faßte er in seinem 1825 erschienenen Buch ‚Physiologie du goût', der ‚Physiologie des Geschmacks' zusam-

men. Dabei handelt es sich um ein analytisches Werk, das sich mit allen Aspekten des Geschmacks, des Essens und seiner Zutaten auseinandersetzt. Es machte Brillat-Savarin am Ende so bekannt, daß nicht nur eine Käsesorte, sondern auch die Zubereitungsarten zahlreicher Gerichte nach ihm benannt wurden. Das Buch war von Anfang an ein großer Erfolg und hat seinen Reiz bis heute erhalten. Eine der unzähligen Neuausgaben erschien 1839 mit einem Vorwort von Balzac, der Brillat-Savarin sehr verehrte.

Doch der hatte auch Widersacher. Einer der Herren war Marie Antoine Carême. Ein Koch, der in seiner Genialität bis heute unübertroffen geblieben ist. In Brillat-Savarin sah er in erster Linie einen Dilettanten und Außenseiter.

Carême

Antoine Carême kam 1783 in Paris zur Welt. Sein Handwerk lernte er von der Pike auf, indem er zuerst eine Lehre bei Bailly, dem Renommierpâtissier von Paris machte, zu dessen Kunden auch Napoleon und Talleyrand gehörten. Talleyrand, eine der schillerndsten Gestalten seiner Zeit, engagierte den jungen Mann als Chefkoch. Eine verantwortungsvolle Aufgabe für Carême, denn die Essen, zu denen sein neuer Arbeitgeber lud, waren nicht nur einfache gesellschaftliche Ereignisse. Wenn Talleyrand zum Essen bat, wurde Politik gemacht, die die Geschichte nachhaltig beeinflußte. So war es auch selbstverständlich, daß Talleyrand seinen Chefkoch mit zum Wiener Kongreß nahm. Zwar trat Frankreich damals als Verlierer an, doch dank Talleyrands diplomatischem Geschick und dem gastronomischen Vermögen, mit dem Monsieur Carême die Verhandlungen von einem kulinarischen Höhepunkt zum anderen führte, wurden die Franzosen rasch gleichberechtigte Verhandlungspartner.

Carêmes Bestreben, als Koch Unsterblichkeit zu erringen, führte ihn unter anderem auch an den englischen und an den russischen Hof. Zar Alexander I. rühmte ihn einmal: „Er hat uns essen gelehrt."

Sein ganzes Leben war von Arbeit geprägt. Ein 16-Stunden-Tag in der Küche war völlig normal für Carême. Natürlich kochte er nicht einfach, er komponierte gran-

Martin Guillaume Biennais (um 1800 bis 1832) Reiseservice der Kaiserin Marie Louise, Paris 1810.
Analog zur Entwicklung an den Höfen, den festen Orten des Wohlergehens, nahm der Luxus auf Reisen zu. Wer unterwegs war, sollte dieselben Annehmlichkeiten genießen wie zu Hause. Das galt insbesondere für die gekrönten Häupter, und so fehlt auch diesem Reiseservice nichts, was man als Dame von Welt für eine Mahlzeit benötigt.
München, Residenz

diose Menüs und erfand ästhetische Meisterwerke der Pâtisserie. Er spielte mit dem Gedanken, eine Kochakademie zu gründen und verfaßte nebenbei ein fünfbändiges Werk zum Thema, in dem er seine Erfahrungen festhielt und Ratschläge gab.

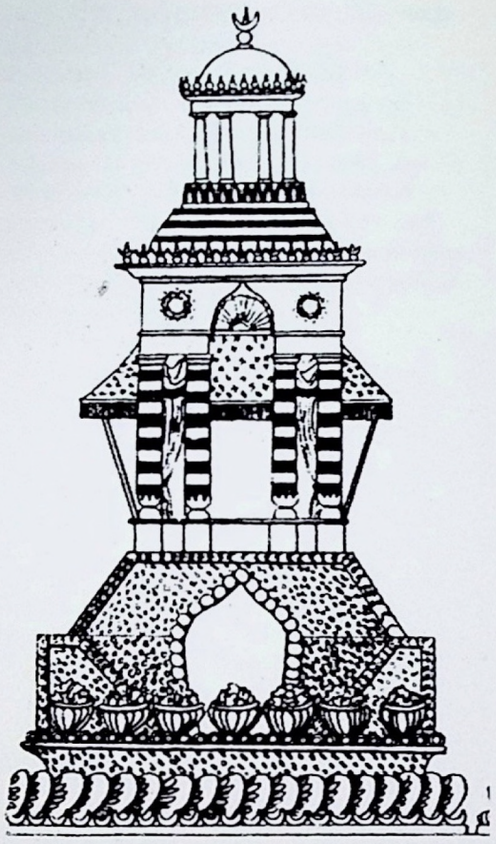
Alles in allem war Carême außerordentlich erfolgreich und verdiente eine Menge Geld. Mit einem eigenen Restaurant aber hätte er sich eine wahre Goldgrube schaffen können, doch zu aller Verwunderung zog Carême es nie in Betracht, sich selbständig zu machen. Der Rahmen und die Möglichkeiten wären ihm zu eng gewesen. Seine letzten drei Lebensjahre stand er im Dienst des Barons James de Rothschild. Bei einem der Diners, das er für diesen inszenierte, war auch die englische Bestsellerautorin Lady Morgan geladen. In ihrem Buch ‚La France en 1829 et 1830' beschreibt sie die Begegnung mit dem Koch aller Köche als ein einmaliges Erlebnis: „Am Tisch neben Monsieur Rothschild sitzend, sagte ich zu ihm (natürlich nach der Suppe – wie könnte man es auch wagen, vorher zu sprechen), daß ich nicht ganz würdig sei, an einer Tafel zu speisen, für die Câreme kochte. Ich wußte um seine Verdienste, er hatte sich als erster als ein Feind der ‚gewürzten und aromatisierten Küche' ausgegeben. Ich sagte ihm, daß ich schon lange die theoretischen Werke Carêmes goutiere und daß er mir jetzt, nach einem ‚praktischen' Beweis seiner Künste, noch größere Bewunderung einflöße.

‚Nun gut', antwortete Monsieur Rothschild lachend, ‚er seinerseits hat auch ihr Werk geschätzt – hier ist der Beweis dafür.'

Ich erröte bei dieser Szene: er zeigte mir eine in schönster Pâtisserie-Architektur hergestellte Säule, auf welcher in Zuckerguß mein Name geschrieben war. Mein Name – in Zuckerguß – hört mal hin, liebe Redakteure der Publikationen, in welchen man meinen Namen immer nur mit Galle schrieb: Lady Morgan in Zuckerguß – und das an einem Tisch, an dem einige der wichtigsten Persönlichkeiten der ‚Sainte Alliance' saßen – ich konnte es kaum glauben. Ich unternahm alles, was meine Aufregung mir erlaubte: darum zu bitten, dem berühmten Künstler vorgestellt zu werden, der mir gegenüber so schmeichelhaft war, und zu versprechen, daß ich, wenn ich wieder einmal dazu getrieben würde, das Publikum mit meiner unnützen Schreiberei zu langweilen, eine Seite seinem Genie und meinem Verständnis seiner literarischen und kulinarischen Verdienste widmen werde. Nach dem Kaffee holte man Carême, und er wurde mir in der Vorhalle des Schlosses von seinem Herrn vorgestellt. Er war ein wohlerzogener Gentleman frei von jeglicher Schulmeisterei. Nachdem wir einige Komplimente über unsere jeweiligen Arbeiten ausgetauscht hatten, verabschiedete er sich mit einer Verbeugung und begab sich zum wartenden Wagen, der ihn nach Paris bringen sollte."[2]

Als Carême mit 50 Jahren viel zu früh starb, trug Paris Trauer.

Heute liest niemand mehr die Bücher der einstigen Bestsellerautorin Lady Morgan. Doch ihr Verdienst bleibt es, die einzige bekannte Darstellung eines, vom größten Koch aller Zeiten, kreierten Diners gegeben zu haben – ohne auch nur ein Wort darüber zu verlieren, was dabei tatsächlich serviert wurde.



Carêmes Entwürfe für die „Pièces Montées" spiegeln häufig die Tendenzen der zeitgenössischen Architektur. Seine Zeichnungen sind präzis und geben einen guten Eindruck, zu welchen Meisterwerken dieser Große unter den Küchenkünstlern fähig war.
Aus A. Carême: Le pâtissier royal parisien ... Paris 1828

Potage d'un Jarret de Veau – Potage von einer Kälbernen Keule

„Nehmet Rindfleisch vom Schwanzriemen, ein gut Stück Hammelfleisch, eine kälberne Keule und Geflügel von welcher Gattung ihr wollet, thut alles zusammen in einen Topf, lasset es wohl sieden, schäumet es wohl ab, und würzet es mit Saltz und Pfeffer und einer mit Nägelin gespickten Zwiebel nebst Petersilien-Wurzeln und Kerbelkraut.

Wenn die Brühe wohl eingesotten ist, so seihet sie durch und lasset eure Semmel-Rinden aufwallen, setzet eure Kalbskeule in die Mitten und thut während dem Anrichten eine gute kräftige Jus an eure Potage."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Pieds & oreilles de Cochon en panade à la Sainte-Menehoult au Parmesan – Panierte Schweinsfüße und -ohren à la Sainte-Menehoult mit Parmesan

„Schweinsfüße und -ohren gut säubern und abwaschen; mit Wasser, Weißwein, Salz, Gewürzen, einem Sträußchen Petersilie, Frühlingszwiebeln, Knoblauchzehen, Gewürznelken, Thymian, einigen Lorbeerblättern, Basilikum, Zwiebelscheiben, Karotten und Pastinaken kochen lassen. Wenn sie gar sind, in Semmelbröseln wälzen, dünn mit Schweineschmalz bestreichen, noch einmal panieren und auf dem Grill braten bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. Ohne Beilage servieren.

Wenn Sie sie mit Parmesan servieren wollen, geben Sie weniger Salz in die Brühe und panieren die fertiggekochten Füße und Ohren mit einer Mischung von gleichviel Semmelbröseln und Parmesan, legen je eine leicht geröstete Brotscheibe darauf, überbacken sie im Herd bis sie Farbe angenommen haben und übergießen Sie sie vor dem Servieren mit einer klaren, pikanten Sauce."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier ...)

Restaurants – die tödliche Kochkunst?

Kommen wir noch einmal auf die Pariser Restaurants zurück. Die ‚Frères Provençaux' verdienten beispielsweise in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zu 20.000 Francs pro Tag, und wer sein gutgehendes Lokal verkaufte, konnte sich bequem ins Privatleben zurückziehen. Im zweiten Kaiserreich genügte es, ein Restaurant fünf Jahre zu führen, um ausgesorgt zu haben. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wuchs das Bedürfnis der Pariser, sich in der Öffentlichkeit zu zeigen und gesehen zu werden. Was bot sich also mehr an, als auswärts zu speisen? Die Zahl der Restaurants wuchs proportional. In der Zweiten Republik triumphierte die Bourgeoisie in allen relevanten Lebensbereichen. Gleichzeitig reduzierte sie ihre vorrevolutionären Ideale auf die Befriedigung ihrer merkantilen und materiellen Bedürfnisse, und die ‚Diners d'Affaires', die Geschäftsessen, erlebten eine neue Blüte.

Interessant ist hierzu auch die Meinung der kritischen Wissenschaft. Der deutsche Arzt M. A. Weigand bedauert und bewundert die französischen Köche zwar einerseits, doch andrerseits hebt er seine mahnende Stimme und wirft ihnen in seiner 1797 erschienenen ‚Toilettenlektüre für Damen und Herren in Rücksicht auf ihre Gesundheit' vor, sie würden dem Wohlbefinden der Speisenden Schaden zufügen.

„Ein guter Koch muß heutigen Tages nicht nur seine Kunst meisterhaft verstehen: sondern er muß sich auch noch nach der Mode und nach dem Geschmacke seines Herrn zu richten wissen. So wie es bei einem Schneider nicht allein darauf ankommt, daß er einen gemächlichen Rock zu verfertigen und gut zu nähen weiß, sondern er muß seinen Schnitt nach der herrschenden Sitte oder nach dem Kopfe, eines eigensinnigen Herrn lenken können. In gewissen Sinne ist hierin ein Koch doch allemal ein geplagtes Tier. Man weiß, von was für seltsamen Geschmacke manche Leute sind. Es gibt noch manchmal einen Demokritus, welcher den Honig weder bitter noch süß, einen Heraklitus, der ihn bitter und süß zugleich, und einen Anaxagoras, der den Schnee schwarz behauptet. Es mögen wohl einige an Rhabarber und Aloe ihre Annehmlichkeiten finden, und es heißt mit Recht, daß man sich über die Verschiedenheit des Geschmacks nicht aufhalten soll.

Man kann es nicht leugnen, daß es die Franzosen, die echten Griechen unseres Zeitalters, in der Kochkunst am weitesten gebracht haben. Überhaupt sind sie Meister in allem, was dem Geschmack kann schmeichelnd sein. Es sind dieses gewisse Vorteile, wodurch sie immer dem übrigen Europa sich werden entbehrlich machen. Der Franzos ist der erste Friseur, der erste Schneider, Zuckerbäcker, Koch, Maître d'hôtel, und jede europäische Herrschaft möchte doch bei dem heutigen Luxus einen geschicktesten Friseur, Schneider, Zuckerbäcker und Maître d'hôtel im Hause haben ...

Diese Bestrebung der Köche, dem Geschmacke der Herren zu gefallen, und ihn stets mehr zu reizen, hat nun freilich auch ihre schädlichen Folgen geäußert, und sie ist schon lange der Ursprung einer Menge Krankheiten gewesen. Man kann mit bestem Grund behaupten, die Kunst der Köche unserer Zeit sei vorzüglich zu Verkürzung des Lebens ihrer Herren gut. Diese tödliche Kochkunst, unsere Kunst die Speisen zu vermengen, ist eine Quelle der gewöhnlichsten Krankheiten, und es wäre zu wünschen, daß alle Kochbücher, die über drei Bogen stark sind, in den Catalogum librorum prohibitorum kämen.

Nicht allein die Geschicklichkeit in den künstlichen Speisezubereitungen ist zum Nachteile der Gesundheit geschaffen, sondern die ganz ungekünstelte Unfläterei mancher Schmierköche wird den Speisenden nicht minder schädlich. Es ist eine alte

Sage, man müsse beim Tafeln alle sieben Jahre einen Küchenjungen verzehren. Ich bin eben nicht zum Tafeln geboren. Köche und Küchenjungen sind auch meines Essens nicht. Doch könnte ich ohne Mitleid einen solchen phlegmatischen Schmutzbruder zum Lohne seiner Unsauberkeit öffentlich zur Schau stellen lassen."[3]

Soweit also Lob, Tadel und Mitleid mit den ‚neuen Herren' in Frankreich, den Begründern einer ‚neuen Kultur'.

Der Theologe und Pädagoge August Hermann Niemeyer (1754–1828) beschreibt in seinen 1823–26 erschienen ‚Beobachtungen auf einer Deportationsreise nach Frankreich im Jahre 1807' seine Eindrücke von den ersten Restaurants in der französischen Hauptstadt:

„Die Restaurationen sind von Morgen bis Abend offen, und stets auf ein leichtes Frühstück eingerichtet. Aber erst gegen fünf füllen sich die Gasttafeln zum Mittagessen, und einige Freunde, die, an der deutschen Bürgerglocke hängend, gewöhnlich zu früh kamen, mußten sich von den sonst in der Regel sehr höflichen garçons ein schnödes: ‚on ne dine pas à quatre heures à Paris' gefallen lassen.

Über das Leben, Treiben und Genießen bei den Restaurateurs – über ellenlangen Speisekarten (die ja auch in unsern großen Städten keine Seltenheit mehr sind), über die auf einer Estrade sitzende, gewöhnlich recht artige, oft schöne Wirtin, die mit einer bewundernswürdigen Übersicht das ganze beherrscht, und durch ihre flinken Aufwärter von allen Nachricht erhält, um für jeden Gast sogleich die Rechnung in Bereitschaft zu halten – über das alles ist von vielen neueren Reisenden schon so viel geschrieben, daß ich nicht in die Fehler des oft gerügten ‚Zuviel' fallen möchte. Weniger bekannt ist vielleicht, daß man vor dem Jahre 1765 in Paris jenen Namen in seiner jetzigen Bedeutung noch gar nicht kannte. Die Speisehäuser hielten ihre festen Stunden für das Mittags- und Abendessen. Wer die Stunde versäumte, fand höchstens Überreste. Da kam ein industrieller Koch auf den Gedanken, das zu allen Stunden eßlustige Publikum von diesem Zwang zu befreien, hielt zu jeder Zeit ein paar Schüsseln bereit … Bald genug fand man auch in andern Ländern diese Einrichtung vortrefflich. Seitdem spielen die Inhaber der großen Restaurationen eine gar wichtige Rolle, und die Namen Vérys und Bouvilliers gelangten bald auch bei vielen mit uns zugleich in Paris befindlichen Deputierten aus dem neuen Königreich zu großem Ansehen. Ich erinnere mich, von einem vornehmen Mann, der eben, den Almanach des gourmands in der Tasche, von Véry, dem damals berühmtesten Restaurateur, kam, das Urteil gehört zu haben, ‚daß man doch nur eigentlich in Paris ordentlich essen könne, und der Genuß für ein paar Louis nicht zu teuer erkauft sei'. Ich fürchte, daß manche von denen, die eine Überlegung, ‚ob man heute bei Véry oder bei Bouvilliers speisen wolle', wie eine Staatsaktion behandelten, die Nachwehen dieses Luxus schmerzlich empfunden haben mögen.

Wir befanden uns, ohne zu entbehren, recht wohl bei Mäßigkeit. Selbst die gute Sitte, daß bei geschlossenem Kreise, jeder sein Gericht auf der Karte wählen und dann mehrere davon Teil nehmen können, läßt die Mannigfaltigkeit nicht fehlen und mindert den Aufwand. Zu dem Angenehmen des Aufenthaltes auch in den vornehmsten Restaurationen, gehört der durchgängige Anstand und die Ruhe, die, wenn auch alle größeren und kleineren Tische, zwischen denen man die Wahl, gefüllt sind, weder durch eine betäubende Tafelmusik, die so oft in unsern deutschen Hotels alle Unterhaltungen stört, noch durch ein lautes Sprechen unterbrochen wird. Wirklich steht dieser gemäßigte Ton, den man selbst an den öffentlichen Vergnügungsorten nicht vermißt, mit der großen Lebhaftigkeit der Nation in einem merkwürdigen Kontrast."[4]

Tourte de Jambon de Mayence – Torte mit einem Westphälischen Schincken

„Schneidet ein Stück von einem abgesottenen Westphälischen Schinken in dünne Scheiben und leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne auf einen Boden von feinem Teige nebst etwas klein geschnittenen feinen Kräutern; würzet sie mit Pfeffer, guter frischer Butter, einem Lorbeerblatt und machet von eben dem Teig einen Deckel darüber. Streichet sie [mit einem geschlagenen Ei] an und lasset sie eine halbe Stunde backen.

Wenn sie gar ist, so thut den Saft von einer Citron und eine Jus von Hammelfleisch daran nebst ein wenig Schalotten. Man kann den Schincken auch hacken."
(Das allerneueste Pariser Koch-Buch)

Poitrine de veau aux petits pois – Kalbsbrust mit grünen Erbsen

„Eine Kalbsbrust in mundgerechte Stücke schneiden, in siedendem Wasser kurz blanchieren, dann abtropfen lassen und zusammen mit zwei Pfund feinen Erbsen, einem Stück Butter, einem Bund Petersilie und kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln anbraten. Mit einem hellen Kalbs-Coulis ablöschen und auf kleinem Feuer köcheln lassen. Wenn Fleisch und Erbsen gar sind, salzen und mit einer Sauce aus eingedickter Court bouillon servieren.

Wenn Sie keinen hellen Kalbs-Coulis haben, geben Sie eine reichliche Messerspitze Mehl an das Gericht und lassen es mit einer Portion Jus aufkochen. Man kann eine helle Sauce auch damit machen, daß man alles auf dieselbe Weise anbrät, einige Löffel Mehl dazugibt, gut umrührt, mit Bouillon ablöscht und über kleinem Feuer allmählich andickt. Wenn die Zutaten gar sind, behutsam drei mit Sahne verrührte Eigelb darunterziehen."
(La science du maître-d'hôtel cuisinier …)

Tradition und Ausnahme

Pfau mit Trüffeln

Eine ordentliche Menge Trüffeln wird geputzt, in Stücke geschnitten und mit feingehacktem Speck, zwei gehackten Gänselebern und feinen Kräutern in einer Kasserolle geschmort. Mit einem Teil dieser Farce wird ein junger ausgenommener Pfau gefüllt, zwei Tage lang kühl gehalten, gewürzt und dann gebraten. Den Rest der Füllung legt man in ausgehöhlte halbe Orangen und richtet diese um den auf einem Sockel aus Brot servierten Pfau.

Statt eines Pfaus kann man auch ein Perlhuhn nehmen.
(Nach einem alten bayerischen Rezept)

Gefülltes Kalbsherz

Ein nicht zu kleines Kalbsherz auswaschen und zunähen, jedoch eine so große Öffnung lassen, daß man es noch füllen kann.

Zwei in Milch eingeweichte Brötchen auspressen und mit zwei Eiern, einem Eßlöffel Butter, einem Bund Petersilie, reichlich Kresse (beide kleingehackt), einem kleinen Stück durchgedrehter Kalbsleber, einer abgeriebenen Zitronenschale, zwei mittelgroßen kleingeschnittenen, goldbraun gedünsteten Zwiebeln zu einer Masse kneten und mit Salz und Pfeffer scharf würzen. Das Kalbherz damit füllen, zunähen, mit mehreren Speckstreifen spicken und zusammen mit einer kleingeschnittenen Zwiebel in einem Schmortopf oder einer Pfanne anbraten. Einen Bund Suppengrün ebenfalls kleinschneiden dazugeben. Das Herz mit einer Tasse Brühe übergießen und schmoren bis es gar ist. Immer wieder mit der Bratflüssigkeit übergießen; wenn nötig, weitere Brühe dazugeben. Das durchgschmorte Herz wird in Scheiben geschnitten, der Nähfaden dabei entfernt.

Mit in der Zwischenzeit gegartem Gemüse – Karotten, Kohlrabi oder Blumenkohl – umlegen und servieren.
(Nach einem alten deutschen Rezept)

Ein ganz nach der Rangordnung der Gäste ausgerichtetes Zeremoniell bestimmte noch im 19. Jahrhundert den Ablauf eines Hofessens. Allein verantwortlich für den reibungslosen Ablauf war der Hofmarschall. Der bereits erwähnte Ernst von Malortie (1804–1887), der als Hofmarschall am Hannoverschen Hof seines Amtes waltete und der für sein Wissen in Fragen der Etikette 1846 von der Göttinger Universität mit der Doktorwürde ausgezeichnet wurde, gibt in seinem 1848 veröffentlichten Buch ‚Der Hofmarschall, Handbuch zur Einrichtung und Führung eines Haushalts' eine minutiöse Aufstellung der Hofpflichten, so auch die des Zeremoniells bei der Tafel.

„Die allerhöchsten Herrschaften versammeln sich in einem besonderen Kabinette, in welches alle fremden fürstlichen Personen eintreten.

Der männliche Hofstaat im Dienst, wozu gewöhnlich ein bis zwei Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amts, der Ober-Hofmeister Ihrer Majestät und ein Kammerherr gehören können, tritt den fremden regierenden Fürsten und Königlichen Hoheiten entgegen und geleitet dieselben in das Vorzimmer des Kabinetts, wo die Staats-Dame und zwei Hof-Damen die Herrschaften empfangen. Fremde, die zur Tafel geladen sind, werden in diesem immer nach dem Range aufgestellt und Seiner Majestät beim Hinaustreten vorgestellt. Das Diner wird von dem fungierenden Mitgliede des Ober-Hof-Marschall-Amts Seiner Majestät annonciert und begeben sich die Allerhöchsten Herrschaften unter Vortritt des Hofstaats im Dienst, bei zeremoniellen größeren Diners unter Vortritt der Ober-Hof-Chargen und sämtlicher Hof-Kavaliere, in den Speise-Saal. Nur Fürstliche Personen führen Damen, alle anderen Personen folgen. Was die Plätze bei der Tafel angeht, so nehmen Seine Majestät und Ihre Majestät diejenigen im Zentrum ein, rechts und links die Fürsten und fremden Herrschaften, und nach diesen folgen die Damen und vornehmen Herren nach dem Range abwechselnd rechts und links von dem Mittelpunkte. Das fungierende Mitglied des Ober-Hof-Marschall-Amts sagt jedem den bestimmten Platz, und liegt eine große Erleichterung darin, daß man nur den Platz rechts und links bezeichnet und jeder Person nur diejenige nennt, bei der sie sitzen muß.

Das fungierende Mitglied des Ober-Hof-Marschall-Amts sitzt dem Mittelpunkte gegenüber und rechts und links von ihm vorzugsweise die Diplomaten oder die vornehmeren Fremden.

Vor den beiden Enden der Tafel sitzen bei größeren Diners außerdem stets zwei Mitglieder des Ober-Hof-Marschall-Amts. Hinsichtlich des Servierens existiert außer den an einem andern Ort mitgeteilten Regeln nur die, daß das Servieren stets bei seiner Majestät beginnt und daß dem Hofmarschall zuletzt serviert wird. Seine Majestät gibt das Zeichen zum Aufheben der Tafel und verläßt das Zimmer unter Vortritt des genannten Dienstes. Die Namen der eingeladenen Fremden werden täglich in ein Journal eingetragen, und die Allerhöchsten Herrschaften sowie die sämtlichen Herren vom Dienste erhalten eine Liste der eingeladenen Personen."

Zu den Ausnahmen im Tafelzeremoniell des 19. Jahrhunderts gehörte zweifelsohne die Ära des Wittelsbachers Ludwig II., der als Märchenkönig in die Geschichte ein-

Nach einem Entwurf von Franz Brochier (1852–1926) „Nef" – gondelförmiger Besteckbehälter, 1883/84.
Ludwig II. ließ sich zwei Nefs anfertigen, die für ihn und seinen imaginären Gast, den französischen König, mit dem er in seiner Phantasie lange Gespräche führte, auf die Tafel gesetzt wurden.
Schloß Linderhof

gegangen ist. Zwar ist über seine speziellen Tafelgewohnheiten nicht soviel bekannt wie über seinen Namensvetter den Sonnenkönig, doch war er wie sein Vorbild ein spektakulärer Esser, zumindest in den Jahren seiner Regentschaft. Der Biograph des Königs, Gottfried von Böhm, läßt uns dazu wissen: „Die Lebensweise war eine sehr einfache. Es gehörte zu den Torheiten der damaligen vornehmen Erziehung, daß man Kinder sich nicht satt essen ließ, und der künftige König war sehr froh, wenn ihm die treue Wärterin Lisi und Lakaien zuweilen Proviant aus der Stadt mitbrachten oder etwas von ihrer reichlichen Kost mitteilten."

Offensichtlich war es das Bestreben der wenig inspirierten Männer, denen die Erziehung Ludwigs und seines Bruders Otto oblag, durch dieses pädagogische Prinzip der behüteten Weltfremdheit und unnachsichtigen Strenge einen pflichteifrigen Fürsten heranzuziehen, der zur Mäßigkeit und Einfachheit neigte. Daß dieses Unterfangen völlig mißglückte, ist hinlänglich bekannt. Er wurde zum einsamen Esser.

Die wohl faszinierendste technische Raffinesse in Schloß Linderhof ist das ‚Tischlein-deck-dich', eine Vorrichtung, die Ludwig II. auch für sein Schloß Herrenchiemsee vorsah. Das Prinzip war einfach. Mit Hilfe einer Seilwinde wurde der Tisch, der mitten im ovalen Eßzimmer steht, in die darunter liegende Küche gelassen, wo er gedeckt und wieder nach oben befördert wurde.

Nun war dieses Patent nichts Neues. Julius Bernhard von Rohr beschreibt ein ähnliches Verfahren aus Sachsen: „... So wird man auch hier mancherley Tafeln gewahr, die sehr sinnreich ausgesonnen, und nach allerhand Inventionen verändert werden können.

Eine dergleichen künstliche Tafel hat vor einigen Jahren der weyland berühmte, nunmehro aber seelig verstorbene Herr Gärtner, Königlicher Polnischer und Chur-Fürstlich-Sächsischer Model-Meister in Dresden inventirt. Es wird eine unbedeckte Tafel aus dem Königlichen Zimmer erster Etage in das unter demselben sich befind-

Wildschweinbraten

Ein geeignetes gutes Stück vom Wildschwein mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Speck oder Butter in einem Bratentopf anbraten. Eine gehackte Zwiebel, Knoblauch, Majoran, ein halbes Dutzend zerdrückte Wacholderbeeren und eine Tasse kleingeschnittenes Suppengrün dazugeben und mit einem Glas starken Rotwein ablöschen. Das Wildschein langsam garen und hin und wieder wenden.

Kurz vor dem Ende rührt man mehrere Löffel saure Sahne unter die Bratflüssigkeit und gibt dem Ganzen mit einem Eßlöffel Preiselbeergelee einen besonders köstlichen Geschmack.
(Nach einem alten bayerischen Rezept)

Gänseleber-Soufflé

Je ein Viertelpfund Gänseleber und Kalbfleisch mit vier Löffeln in Brühe gekochtem Reis durch den Fleischwolf drehen. Ein Viertelpfund Kalbsleber in Würfelchen schneiden und zusammen mit drei Löffeln gehackten Trüffeln daruntermischen. Gute 50 Gramm Butter mit drei Eigelb schlagen, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Pastetengewürz verrühren und unter die Leber-Fleischmasse geben. Zuletzt die zu Eischnee geschlagenen Eiweiß darunterziehen. Eine Pastetenform buttern, die Masse hineingeben und zugedeckt im Wasserbad eine gute Dreiviertelstunde kochen.

Zum Servieren das Soufflé stürzen und mit einer Trüffelsauce auftragen.
(Nach einem alten bayerischen Rezept)

Gamsrücken

Den Rücken einer jungen Gemse häuten und spicken. Suppengrün, Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, die Schale einer Zitrone, Thymian und Petersilie in Wasser aufkochen, einen Schuß Essig dazugeben und weiterkochen lassen. Vom Feuer nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen. Dann ein Glas Rotwein und einen Eßlöffel Öl hinzufügen und den Gamsrücken mindestens zwei Tage – am feinsten schmeckt er nach drei bis vier Tagen – in dieser Marinade liegen lassen. Hin und wieder wenden.

Dann aus der Beize nehmen, trockentupfen und mit Speckwürfeln und Butter braten. Gegen Ende die Marinade, ein weiteres Glas Rotwein und Schwarzbrotrinden dazugeben und mit saurem Rahm und Preiselbeeren süßsauer abschmecken. Als Beilage wird Rotkraut gereicht.
(Nach einem alten bayerischen Rezept)

liche Anrichtungs-Gemach durch eine besondere Bewegung hinunter gezogen, hingegen kommt eine mit vollem Service und Speisen besetzte Tafel, nebst vier Gueridons, deren ieder von 4 Fachen oder 4 Tellern, von unten durch den sich eröffnenden Fuß-Boden hinauf, ohne daß Ihro Majestät einer andern besondern Bedienung zu Aufhebung der Tafel dabey nöthig haben. In der Tafel ist noch eine a parte kleine Eröffnung, dadurch mit einer Schiefer-Tafel denen unten befindlichen Bedienungen Nachricht gegeben werden kan, was Ihro Majestät von Geträncke oder sonst haben wollen, welches denn unten durch gewisse Eröffnungen hinauf getrieben wird. Es heist dieses eine Confidenz-Tafel, und dienet dazu, wenn Ihro Majestät mit einigen vertrauten Ministris allein speisen wollen."[1]

Eine Besonderheit des Tafelschmucks von Ludwig II. bildeten zwei gondelförmige Besteckbehälter, auch ‚Nef' genannt. Im Schiffskörper, der mit blauem Samt ausgeschlagen ist, wurden nach französischem Vorbild, Messer, Gabel und Löffel sowie eine Salz- und Pfefferdose aufbewahrt. Auf dem Sockel sitzen zwei auf Delphinen reitende Tritonen, die das eigentliche Behältnis tragen. Dieses ziert an der Längsseite ein Sonnenmaskeron, an den Enden sitzen Poseidon und Venus. Trotz des Sonnenmaskerons, das auf König Ludwig XIV. von Frankreich anspielt, verkörpern Form und Aufbau des ‚Nef' eher ein Kunstwerk des späten 16. Jahrhunderts. Da die beiden Besteckbehälter erst 1884 nach Entwürfen von Franz Brochier und Franz Widmann aus vergoldeter Bronze angefertigt wurden, hatte der König nicht mehr allzuviel Freude an ihnen. Denn kaum zwei Jahre später ertrank Ludwig II. im Starnberger See.

Ausklang

Zum Ende der Adelsherrschaft schreibt Alexis de Tocqueville in seinem Buch ‚Über die Demokratie in Amerika': „Die Hauptzüge der Aristokratie bleiben in der Geschichte eingegraben, wenn die Aristokratie vernichtet ist, aber die zarten und leichten Formen ihrer Sitten entschwinden alsbald nach ihrem Sturz dem Gedächtnis der Menschen. Sobald diese ihnen nicht mehr vor Augen stehen, haben sie keinen Begriff mehr davon. Sie entgleiten ihnen, ohne daß sie es sehen oder spüren. Denn um das verfeinerte Vergnügen zu empfinden, das vornehme und gewählte Umgangsformen gewähren, muß das Gemüt durch Gewöhnung und Erziehung darauf vorbereitet werden, und mit deren Gebrauch büßt man leicht den Geschmack dafür ein."

Und weiter heißt es: „Mehr als einmal ist es, wie ich weiß, vorgekommen, daß dieselben Menschen sehr vornehme Sitten und sehr gemeine Gefühle hatten: das Innere des Hoflebens zeigte deutlich genug, daß ein großartiges Äußeres oft sehr niedrige Herzen verbarg. Wenn aber die Umgangsformen der Aristokratie die Tugend nicht erzeugten, so verschönten sie manchmal die Tugend selbst. Es war kein alltägliches Schauspiel, das eine zahlreiche und mächtige Klasse bot, in der alle äußeren Handlungen des Lebens zu jeder Zeit den natürlichen Hochflug der Gefühle und Gedanken, das Zarte und Regelmäßige der Neigungen, die feine Höflichkeit der Sitten zu offenbaren schienen.

Die Umgangsformen der Aristokratie weckten schöne Täuschungen über die menschliche Natur; und obwohl das Bild häufig trog, empfand man in dessen Betrachtung ein edles Vergnügen."[2]

Anmerkungen

Höfische Tafelkultur in Europa

1 von Rohr: Vorrede
2 Die anständige Lust: S. 7
3 von Rohr: S. 90 ff.
4 von Rohr: S. 93
5 Gouarier: S. 26
6 zitiert nach Seifert/Sametschek: S. 124
7 Endermann: S. 141
8 Knigge: S. 31
9 Knigge: S. 64
10 Anthus: S. 182 f.
11 Anthus: S. 186
12 ibid.
13 von Rohr: S. 93

Olla podrida

1 Vgl. Cervantes, Don Quijote 2. Buch, 47. Kapitel
2 Rumohr: S. 215
3 Rumohr: S. 214
4 Rumpolt: S. 137
5 Rumpolt: S. 137 f.
6 Vgl. Dumas: S. 86
7 Rumohr: S. 77

Inszenierungen

1 Klemm: S. 81
2 Vgl. Gutkind: S. 465
3 zitiert nach Busche: S. 115 f.
4 Moser: S. 207

Könige am Herd

1 zitiert nach Blond: S. 284
2 La Varenne, Pâtissier: S. 8
3 zitiert nach Blond: S. 286
4 a. a. O.: S. 286
5 a. a. O.: S. 287
6 a. a. O.: S. 287
7 a. a. O.: S. 288
8 a. a. O.: S. 290

Ludwig XIV.

1 von Rohr: S. 94 f.
2 von Rohr: S. 95 f.
3 Blond: S. 263 f.
4 Vaerst 2: S. 121
5 Blond: S. 263
6 Blond: S. 265
7 zitiert nach Blond: S. 278
8 Vgl. Sourches
9 Vaerst 2: S. 122
10 Nemeitz: S. 387

Tafeln in Europa

1 Loen 2: S. 52
2 zitiert nach Vaerst 1: S. 357
3 ibid.
4 zitiert nach Vaerst 1: S. 360

Von der englischen und russischen Art des Servierens

1 von Rohr: S. 99 f.
2 Anthus: S. 139
3 Archenholtz: S. 400 ff.
4 Pückler-Muskau: S. 454 ff.

Vom Adel zur Bourgeoisie

1 Ligne 2: S. 78 f.
2 Suddaly: S. 234 ff.
3 Weigand: S. 162 f.
4 Niemeyer 2: S. 115 ff.

Tradition und Ausnahme

1 von Rohr: S. 74
2 Tocqueville, A.: Über die Demokratie in Amerika, 2 Bde. Zürich 1987: 2, S. 324 f.

Glossar

Agrast, Agrastwasser
Saft aus unreifem Obst, besonders aus Weinbeeren

Blanquette
Ragout von weißem Fleisch (Kalb, Huhn, Lamm) mit weißer Sauce

Bouquet garni
heute: in der Regel Suppengrün, früher hingegen ein Sträußchen von verschiedenen Kräutern (Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie), um Suppen zu verfeinern

Consommé
eine besonders kräftige klare Fleischbrühe

Coulis
der konzentrierte Saft oder gar ein Püree von Wild, Geflügel, Fisch oder Krustentieren, aber auch von Gemüsen (Tomaten) als Grundlage für kräftige Suppen und Saucen (vgl. auch die Rezepte auf S. 118 und 119)

Coulis à la Reine
Geflügelcoulis mit Rahm

Court bouillon
Brühe zum Kochen von Fischen aus Wasser, der gleichen Menge Weißwein, Zwiebel(n), Karotte(n), Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, Salz und Kerbel

Feine Kräuter
s. Fines herbes

Fines herbes
Meist gehackte Kräutermischung zum Würzen von Suppen und Saucen; dazu gehören je nach Saison Schnittlauch Petersilie, Estragon, Basilikum, Thymian, Kerbel, Liebstöckel u. a.

Flambieren
Im 18. Jahrhundert kannte man das Flambieren mit Alkohol noch nicht; man übergoß vielmehr das gerupfte Geflügel mit flüssigem Schweineschmalz und zündete dies an, um die letzten Federnreste abzusengen

Gallert
geschmacklose Sülze, der heutigen Gelatine vergleichbar

Geläuterter Zucker
s. Zucker läutern

Jus
Fleischsaft, der nach dem Braten geliert; gelegentlich wird damit auch eine dick eingekochte Brühe bezeichnet (vgl. auch das Rezept auf S. 118)

Macis
Muskatblüte; der meist gemahlen in den Handel kommende Macis war ein beliebtes Gewürz für allerlei Fleischspeisen, aber auch für Gebäck und Kakao

Nägelin
Gewürznelken

Orgeat
ein aus Gerste gewonnener Sirup

Passieren
1. Fleisch oder Gemüse bei starkem Feuer in einer Pfanne kurz anbraten; 2. eine Sauce oder Brühe durch ein feines Sieb oder Tuch seihen

Pelle de cuisine
eine, in der Form dem Brotschieber eines Bäckers ähnliche, im Feuer rotglühend erhitzte dünne Metallplatte mit langem hölzernen Stiel, die man über die auf dem Grillrost liegenden Speisen hielt, damit diese auch durch „Oberhitze" garen und Farbe annehmen konnten oder um Früchte u.ä. zu karamelisieren. – Bei Bratstücken am Spieß und im Ofen war dies Verfahren natürlich nicht notwendig.

Reduzieren
eine Sauce oder Brühe stark einkochen, um den Wassergehalt zu verringern und dadurch den Eigengeschmack zu erhöhen

Rocambole
eine nur in den Mittelmeer-Regionen Frankreichs wachsende Knoblauchart

Saft unzeitiger Trauben
s. Agrast

Unzeitiger Traubensaft
s. Agrast

Wurzelwerk
Karotten, Petersilienwurzel, Knollensellerie und Lauchstange zur Verbesserung von Suppen und Brühen

Zucker läutern
„Den zum Einkochen bestimmten Zucker überm Feuer zu einem Sirup kochen und vermittelst Wasser und Eiweiß von aller Unreinigkeit reinigen." (Grimmsches Wörterbuch)

Register der Rezepte

Alphabetisches Register der Rezepte

Äpfel surprise 80
Austern mariniert 42
Austern überbacken mit frischen Kräutern 47

Bechamelsaucen 60
Blumenkohl 58

Champignons mit Ragout 121
Chocolat, wie man sie zubereiten soll 79
Coulis von einer Poularde 119
Coulis von Kalbfleisch 118
Crème Bavaroise von Aprikosen 24

Erbsen naturell 76

Fricandeaux gefüllt 46
Frösche gebacken 83

Gänseleber-Soufflé 129
Gamsrücken 129
Gans nach deutscher Art 93
Grüne Bohnen mit Rahm 76
Grüne Erbsen in der Casserole 76
Gurkensalat 57

Jus von Rindfleisch 118

Kalbsbrust mit grünen Erbsen 126
Kalbsherz gefüllt 127
Kalbsschulter gefüllt mit Parmesan 22
Kapaun geschmort 117
Kapaun mit Austern 56
Karpfen weiß, geschmort 107
Kastaniensuppe mit Rebhuhn-Coulis 81
Kompott von Pflaumen 109

Lachs mit verschiedenen Saucen und Ragouts 107

Olla potrida deutsch 30
Omelett à la Bechamel 61
Omelett gefüllt an Fasttagen 121

Pasteten nach Königin-Art 80
Pfannkuchen à la Princesse Amélie 24
Pfau mit Trüffeln 127
Pflaumenkompott 109
Potage von einer kälbernen Keule 125
Potagen gefüllt 106
Poularde nach Königin-Art 74
Puter mit Trüffeln 78

Rinderbraten mit Ragout 67
Rindfleisch à la mode 55

Schleie gebraten 57
Schokolade, wie man sie zubereiten soll 79
Schweinsfüße und -ohren mit Parmesan 125

Tauben royal mit Paradies-Sauce 66
Torte mit einem Westphälischen Schincken 126
Torte mit einer Ochsenzunge 44

Wildkoteletts nach Jägerart 27
Wildschweinbraten 130

Register nach Gruppen

Suppen
Kastaniensuppe mit Rebhuhn-Coulis 81
Olla potrida deutsch 30
Potage von einer kälbernen Keule 125
Potagen gefüllt 106

Eierspeisen
Omelett à la Bechamel 61
Omelett gefüllt an Fasttagen 121

Gemüse
Blumenkohl 58
Champignons mit Ragout 121
Erbsen naturell 76
Grüne Bohnen mit Rahm 76
Grüne Erbsen in der Casserole 76
Gurkensalat 57

Pasteten
Pasteten nach Königin-Art 80
Torte mit einem Westphälischen Schincken 126
Torte mit einer Ochsenzunge 44

Fleischgerichte
Fricandeaux gefüllt 46
Frösche gebacken 83
Kalbsbrust mit grünen Erbsen 126
Kalbsherz gefüllt 127
Kalbsschulter gefüllt mit Parmesan 22
Rinderbraten mit Ragout 67
Rindfleisch à la mode 55
Schweinsfüße und -ohren mit Parmesan 125

Wild und Geflügel
Gänseleber-Soufflé 129
Gamsrücken 129
Gans nach deutscher Art 93
Kapaun geschmort 117
Kapaun mit Austern 56
Pfau mit Trüffeln 127
Poularde nach Königin-Art 74
Puter mit Trüffeln 78
Tauben royal mit Paradies-Sauce 66
Wildkoteletts nach Jägerart 27
Wildschweinbraten 128

Saucen, Jus, Coulis
Bechamelsaucen 60
Coulis von einer Poularde 119
Coulis von Kalbfleisch 118
Jus von Rindfleisch 118

Fische und andere Meerestiere
Austern mariniert 42
Austern überbacken mit frischen Kräutern 47
Karpfen weiß, geschmort 107
Lachs mit verschiedenen Saucen und Ragouts 107
Schleie gebraten 57

Süßspeisen
Äpfel surprise 80
Crème Bavaroise von Aprikosen 24
Pfannkuchen à la Princesse Amélie 24
Pflaumenkompott 109
Schokolade, wie man sie zubereiten soll 79

Literatur

Das allerneueste Pariser Koch-Buch ... Nebst einem neuen Trenchir-Buch mit Figuren. Straßburg 1752 (Reprint Frankfurt am Main 1981)

Die anständige Lust – Von Eßkultur und Tafelsitten. Herausgegeben von Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumler. München 1993

Anthus, Antonius: Vorlesungen über Esskunst. Leipzig 1838

Archenholtz, Johann Wilhelm: England und Italien. 3 Bde. Leipzig 1785

Blond, Georges & Germaine: Der Mensch war immer schon genüßlich. Wien und Hamburg 1965

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme: Physiologie du goût. 2 Bde. Paris 1826;

Grundlegende deutsche Ausgabe: Physiologie des Geschmacks. 2 Bde. München 1913 (zahlreiche Nachdrucke)

Bursche, Stefan: Tafelzier des Barock. München 1974

Dumas (père), Alexandre: Grand Dictionnaire de Cuisine. Paris 1873

Endermann, Heinz (Bearb.): So du zu Tische wolltest gahn. Tischzuchten aus acht Jahrhunderten. Berlin 1991

Escoffier, Georges Auguste: Ma Cuisine. Paris 1934

Fassmann, David: Leben und Thaten des Allerdurchlauchtigsten ... Königs von Preußen Friederici Wilhelmi ... Hamburg/Breslau 1735 (Reprint Wiesbaden 1981)

Ford, Richard: A handbook for travellers in Spain. London 1855

Gouarier, Z. et al.: Les Français et la Table. Paris 1985

Hagger, Conrad: Neues Saltzburgisches Kochbuch. Augspurg 1719

Klemm, Christian: Joachim Sandrarts Gemälde „Das Nürnberger Friedensmahl am 25. September 1649". Nürnberg 1988

Knigge, Adolph Freiherr von: Über den Umgang mit Menschen. Hannover 1788

La Varenne, François Pierre de: Le Cuisinier françois. Paris 1651

ders. Le Pâtissier françois. Paris 1662

Ligne, Charles Joseph Prince de: Mémoires et melanges historiques et littéraires. 5 Bde. Paris 1827–29

Loen, Johann Michael von: Gesammelte kleine Schriften. 2 Bde. Frankfurt am Main und Leipzig 1749/1752

Malortie, Ernst von: Der Hofmarschall. Handbuch zur Einrichtung und Führung eines Hofhalts. Hannover 1842

Menon: Nouveau traité historique et pratique de la cuisine. Paris 1758

Moser, Friedrich Carl von: Teutsches Hofrecht. 2 Bde. Frankfurt am Main und Leipzig 1755

Nemeitz, Joachim C.: Séjour de Paris. Frankfurt am Main 1718

Niemeyer, August Hermann: Beobachtungen auf einer Deportationsreise nach Frankreich im Jahre 1807. 2 Bde. Halle 1824–26

Pückler-Muskau, Hermann Fürst von: Briefe eines Verstorbenen. München 1830 (2. Auflage Stuttgart 1831). Neu herausgegeben von Heinz Ohff. Berlin 1986

Rohr, Bernhard von: Einleitung in die Ceremonial-Wissenschaft der großen Herren. Berlin 1733

Rumohr, Karl Friedrich von: Der Geist der Kochkunst. Nachdruck Frankfurt am Main 1978

Saint Simon, Louis Duc de: Mémoires 1691–1723. 8 Bde. Nachdruck Paris 1983

La science du Maître-D'Hôtel Cuisinier avec des Observations sur la connoissance et les propriétés des Alimens. Paris 1789 (Reprint Paris 1989)

Seifert, Traudl/Sametschek, Ute: Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. Das große Buch der Kochbücher und Meisterköche. München o. J.

Sourches, Louis F. de: Mémoires du marquis de Sourches sur le règne de Louis XIV. 13 Bde. Paris 1882–1893

Suddaly, Elizabeth: Lady Morgan en France. Yarrow 1974

Vaerst, Friedrich Christian Eugen Baron von: Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel. 2 Bde. Leipzig 1851

Bildnachweis

Antwerpen, Koninklijk Museum voor schone Kunsten: 11 unten
Berlin, Gemäldegalerie: 30
Brüssel, A. C. L. – Koninklijk Instituut voor het Kunstpatrimonium: 58
Chantilly, Musée Condé: 43
Dresden, Gemäldegalerie Alte Meister: 79
Dresden, Kupferstichkabinett: 87
Dresden, Sächsische Landesbibliothek: 113
Florenz, Scala: 14/15, 16 oben, 17, 51, 86
Gauting, Joachim Blauel – Artothek: 8, 12 oben, 54, 56
Hannover, Niedersächsisches Landesmuseum: 10
Kopenhagen, Statens Museum for Kunst: 31 unten
Linderhof (Schloß): 128
London, Sotheby's: 28
Lübeck, St. Annen Museum: 16 unten
Madrid, Prado: 64/65
München, Bayerische Staatsgemäldesammlungen: 104
München, Bayerisches Nationalmuseum: 18, 112
München, Pfanni Werke; Sammlung Eckart: 97 oben und unten, 98/99, 100, 101
München, Residenz: 24, 90, 114, 123
München, Stadtmuseum: 22, 23, 44, 61, 108, 111
München, Wittelsbacher Ausgleichsfond: 114 oben
Nancy, Gilbert Mangin: 102
Nantes, Musée des Beaux-Arts: 69
Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum: 20, 25, 52, 59, 71 unten, 93, 95
Nürnberg, Stadtgeschichtliche Museen: 41, 42
Opava, Slezské muzeum: 80
Paris, Bibliothèque Nationale: 13, 45
Paris, Musée des Arts décoratifs: 36 oben und Mitte, 50
Paris, Photo RMN: 115
Paris, Photothèque des Musées de la ville de Paris by SPADEM: 81
Parma, Galleria Nazionale Palazzo Pilotta: 68
Regensburg, Museen der Stadt: 21 unten
Rotterdam, Museum Boymans – van Beuningen: 32/33
San Francisco, The Fine Arts Museum: 19
Stockholm, Statens Kunstmuseer: 48/49, 53, 67 links und rechts
Straßburg, Musée des Beaux-Arts: 77 unten
Stuttgart, Staatsgalerie: 75
Stuttgart, Württembergische Landesbibliothek: 12 unten, 31 oben, 83
Sitavy, Zdenek Holomy: 38
Vannes, Giraudon: 21 oben, 34 unten, 46, 47, 60, 62, 70, 78, 89 oben, 96, 116
Versailles, Musée du Château; Foto R.M.N.: 34 oben
Wien, Fotostudio Otto: 94
Wien, Kunsthistorisches Museum: 26/27, 35, 72/73, 82, 84, 91, 92
Windsor Castle, Royal Collection Enterprises: 105
Würzburg, Mainfränkisches Museum: 36 unten
Zürich, Schweizerisches Institut für Kunstwissenschaft: 71 oben
Privatbesitz: 11 oben, 37, 77 oben, 109, 110, 119, 120

In gleicher Ausstattung erschienen:

Bruno Laurioux
Tafelfreuden im Mittelalter
Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten
152 Seiten, 135 Abb., davon 45 in Farbe
ISBN 3-7630-2091-8

„Der Autor versteht es ausgezeichnet, beides – Historie und Ernährungsgeschichte – auf eine unterhaltsame Art zu verbinden. Diese Buch ist für jeden Kochbuchsammler, Sammler mittelalterlicher Kunst und Kultur und für jeden „am Essen interessierten" Leser eine unschätzbare Quelle." (Büchermarkt)

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille im Literarischen Wettbewerb 1995 der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD).

Gabriele Bartz, Alfred Karnein, Claudio Lang
Liebesfreuden im Mittelalter
Kulturgeschichte der Erotik und Sexualität in Bildern und Dokumenten
128 Seiten, 100 Abb., davon 34 in Farbe
ISBN 3-7630-2311-9

Abbildung auf dem Schutzumschlag

Vorderseite:
Jean-François de Troy (1679–1752):
Das Austernessen;
Chantilly, Musée Condé

Rückseite:
Jan Davidz van Heem (1606–1683/4)
Das Dessert;
Paris, Musée du Louvre

Huitres marinées – Marinierte Austern

„Nehmet recht frische Austern, mariniert sie in dem Saft unzeitiger Trauben, Saltz, Pfeffer, Nägelein, kleinen Zwiebeln und Citronensaft. Lasset sie anderthalb Stunden in der Marinade, damit sie den Geschmack davon an sich nehmen.

Wenn sie mariniert sind, so überstre
sie mit M[redacted] oder tuncket sie in eir
[redacted] Mehl

Pfau mit Trüffeln

Eine ordentliche Menge Trüffeln wird geputzt, in Stücke geschnitten und mit feingehacktem Speck, zwei gehackten Gänselebern und feinen Kräutern in einer Kasserolle geschmort. Mit einem Teil dieser Farce wird ein junger ausge-
Tage lang

Crème Bavaroise von Aprikosen

Ein Pfund reife Aprikosen werden durch
ein feines Sieb gedrückt und zusammen
mit 10 Eigelb, einem halben Liter Milch
und reichlich Zucker bei guter Hitze
eschlagen bis eine dicke Creme ent-
eht. Den Topf vom Feuer nehmen und
Creme kaltrühren. Dann gibt man
Blatt aufgelöste Gelatine dazu und
etwa einen Dreiviertelliter
lagene Sahne darunter. Eine Pud-
rm kalt ausspülen und die Creme
hineingeben.
Kaltstellen und vor dem Servieren
stürzen.
(Nach einem alten bayerischen Rezept)

Der Band präsentiert in bunten Farben ein Kapitel der Kulturgeschichte, das durch Pracht, Prunk und Lebensfreude legendär geworden ist: Die Tafelfreuden, die Tischkultur und die Kochkünste von Barock und Rokoko – ein Festmahl für alle, die zu genießen verstehen.
Zahlreiche Rezepte aus deutschen und französischen Kochbüchern und 106 meist farbige Abbildungen belegen die Sinnenfreude der Tafel- und Küchenkultur von Versailles bis Potsdam und Wien.

ISBN 3-7630-2319-4